



HENDI

Tools for Chefs

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE

201428, 201435

GB: User manual	7	LV: Lietotāja rokasgrāmata	66
DE: Benutzerhandbuch	11	LT: Naudojimo instrukcija	70
NL: Gebruikershandleiding	16	PT: Manual do utilizador	74
PL: Instrukcja obsługi	20	ES: Manual del usuario	79
FR: Manuel de l'utilisateur	25	SK: Používateľská príručka	83
IT: Manuale utente	30	DK: Brugervejledning	88
RO: Manual de utilizare	35	FI: Käyttöopas	92
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	39	NO: Brukerhåndbok	96
HR: Korisnički priručnik	44	SI: Navodila za uporabo	100
CZ: Uživatelská příručka	48	SE: Användarhandbok	104
HU: Felhasználói kézikönyv	52	BG: Ръководство за потребителя	108
UA: Посібник користувача	57	RU: Руководство пользователя	113
EE: Kasutusjuhend	62		

VACUUM CHAMBER PACKAGING MACHINE	GB
VAKUUMKAMMER- VERPACKUNGSMASCHINE	DE
VACUÛMKAMER VERPAKKINGSMACHINE	NL
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA	PL
MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE	FR
MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA	IT
MAŠINĀ AMBALARE VACUUM CU CAMERĂ	RO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ	GR
STROJ ZA PAKIRANJE S VAKUUMSKOM KOMOROM	HR
VAKUOVÁ BALIČKA - KOMORA 260	CZ
KAMRÁS VÁKUUMCSOMAGOLÓ GÉP	HU
ВАКУУМНО-ПАКУВАЛЬНА — КАМЕРА	UA
VAAKUMKAMBRIGA PAKKIMISMÄSIN	EE
VAKUUMA IEPAKOŠANAS IEKĀRTA	LV
VAKUUMINIO PAKAVIMO MAŠINA - SU KAMERA	LT
MÁQUINA DE EMBALAGEM A VÁCUO	PT
MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO EN CÁMARA	ES
VÁKUOVÝ BALIACI STROJ - KOMOROVÝ	SK
MASKINE TIL VAKUUMKAMMERPAKNING	DK
ALIPAINEKAMMION PAKKAUSKONE	FI
VASKEKAMMER EMBALLASJEMASKIN	NO
EMBALAŽNI STROJ ZA VAKUUMSKO KOMORO	SI
VAKUUMKAMMARE FÖRPACKNINGSMASKIN	SE
ВАКУУМНА КАМЕРНА ОПАКОВЪЧНА МАШИНА	BG
ВАКУУМ-УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА - КАМЕРНАЯ	RU



READ MANUAL

GB: Read user manual and keep this with the appliance.
 DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
 NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
 PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
 FR: Lire le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
 IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
 RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
 GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
 HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
 CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
 HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiekkel közösen.
 UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
 LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabāiet to kopā ar ierīci.
 LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
 PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
 ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
 SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
 DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
 FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
 NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
 SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
 SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
 BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
 RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



INDOOR

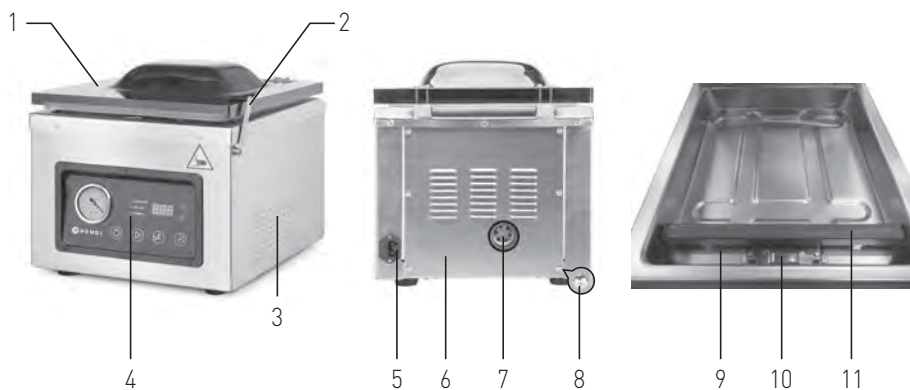
GB: For indoor use only.
 DE: Nur zur Verwendung im Innenbereich.
 NL: Alleen voor gebruik binnenshuis.
 PL: Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
 FR: Pour l'usage à l'intérieur seulement.
 IT: Destinato solo all'uso domestico.
 RO: Doar pentru uz la interior.
 GR: Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
 HR: Samo za unutarnju upotrebu.
 CZ: Pouze pro vnitřní použití.
 HU: Csak beltéri használatra.
 UA: Використовувати тільки всередині приміщень.
 EE: Ainult sisetingsimustes kasutamiseks.

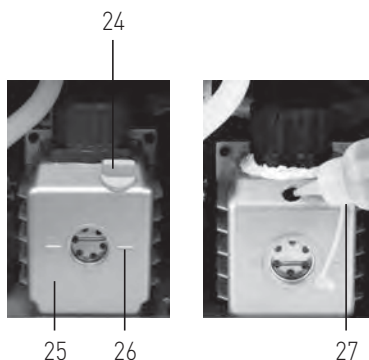
LV: Tikai lietošanai telpās.
 LT: Naudoti tik patalpoje.
 PT: Apenas para uso interno.
 ES: Sólo para uso en interiores.
 SK: Iba na vnútorné použitie.
 DK: Kun til indendørs brug.
 FI: Vain sisäkäyttöön.
 NO: Kun til innendørs bruk.
 SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
 SE: Endast för inomhusbruk.
 BG: Да се използва само на закрито.
 RU: Использовать только в помещениях.



GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
 DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
 NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
 PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
 FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
 IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
 RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
 GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
 HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
 CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
 HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
 UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
 EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
 LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
 LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
 PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
 ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
 SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
 DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
 FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
 NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
 SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
 SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
 BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
 RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.







GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / EE: Tehnilised andmed / LV: Tehniskās specifikācijas / LT: Techninės specifikacijos / PT: Especificações técnicas / ES: Especificaciones técnicas / SK: Technické špecifikácie / DK: Tekniske specifikationer / FI: Tekniset tiedot / NO: Tekniske spesifikasjoner / SI: Tehnične specifikacije / SE: Tekniska specifikationer / BG: Технически спецификации / RU: Технические данные

A	201428	201435
B	220-240V- 50Hz /220-240 B - 50Гц	
C	1000W / Вт	950W / Вт
D	I	
E	260mm / мм	300mm / мм
F	133,3	
G	-29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber	
H	5mm / мм	
I	330x480x(H)361mm / мм	359x425x(H)366mm / мм
J	24kg / кг	25,2 kg / кг

A: GB: Item no. / DE: Art.-Nr. / NL: Artikelnr. / PL: Nr pozycji / FR: N° d'article / IT: N. articolo / RO: Nr. articolului / GR: Αρ. είδους / HR: Broj stavke / CZ: Položka č. / HU: Cikkszám / UA: Номер елемента / EE: Artikli nr / LV: Vienums Nr. / LT: Prekės Nr. / PT: Item n.o / ES: N.o de artículo / SK: Č. položky / DK: Varenr. / FI: Kohteen nro / NO: Varenr. / SI: Št. izdelka / SE: Art.nr / BG: Номер на елемент / RU: Номер позиции

B: GB: Rated voltage and frequency / DE: Nennspannung und Frequenz / NL: Nominale spanning en frequentie / PL: Znamionowe napięcie i częstotliwość / FR: Tension et fréquence nominales / IT: Tensione e frequenza nominali / RO: Tensiune nominală și frecvență / GR: Ονομαστική τάση και συχνότητα / HR: Nazivni napon i frekvencija / CZ: Jmenovitě napětí a frekvence / HU: Névleges feszültség és frekvencia / UA: Номинальна напруга та частота / EE: Nimipinge ja -sagedus / LV: Nominālais spriegums un

frekvence / LT: Vardinė įtampa ir dažnis / PT: Tensão e frequência nominais / ES: Tensión y frecuencia nominales / SK: Menovitá napätie a frekvencia / DK: Nominel spænding og frekvens / FI: Nimellisjännite ja -taajuus / NO: Nominell spenning og frekvens / SI: Nazivna napetost in frekvenca / SE: Märkspänning och frekvens / BG: Номинално напрежение и честота / RU: Номинальное напряжение и частота

C: GB: Rated input power / DE: Nenneingangsleistung / NL: Nominaal ingangsvermogen / PL: Znamionowa moc wejściowa / FR: Puissance d'entrée nominale / IT: Potenza nominale in ingresso / RO: Putere nominală de intrare / GR: Ονομαστική ισχύς εισόδου / HR: Nazivna ulazna snaga / CZ: Jmenovitý vstupní výkon / HU: Névleges bemeneti teljesítmény / UA: Номінальна вхідна потужність / EE: Nimisiseindvõimsus / LV: Nominālā ieejas jauda / LT: Vardinė įėjimo galia / PT: Potência de entrada nominal / ES: Potencia de entrada nominal / SK: Menovitý vstupný výkon / DK: Nominel indgangseffekt / FI: Nimellistuloteho / NO: Nominell inngangseffekt / SI: Nazivna vhodna moč / SE: Märkineffekt / BG: Номинална входяща мощност / RU: Номинальная входная мощность

D: GB: Protection class (Class) / DE: Schutzklasse (Klasse) / NL: Beschermingsklasse (klasse) / PL: Klasa ochrony (klasa) / FR: Classe de protection (classe) / IT: Classe di protezione (classe) / RO: Clasă de protecție (clasă) / GR: Κλάση προστασίας (κατηγορία) / HR: Klasa zaštite (klasa) / CZ: Třída ochrany (třída) / HU: Védelmi osztály (osztály) / UA: Клас захисту (клас) / EE: Kaitselass (klass) / LV: Aizsardzības klase (klase) / LT: Apsaugos klasė (klase) / PT: Classe de proteção (classe) / ES: Clase de protección (clase) / SK: Trieda ochrany (trieda) / DK: Beskyttelsesklasse (klasse) / FI: Suojausluokka (luokka) / NO: Beskyttelsesklasse (klasse) / SI: Razred zaštite (razred) / SE: Skyddsklass (klass) / BG: Клас на защита (Клас) / RU: Класс защиты (класс)

E: GB: Max vacuum bag width / DE: Max. Breite des Vakuumbutels / NL: Max. breedte vacuümzak / PL: Maksymalna szerokość worka próżniowego / FR: Largeur maximale du sac à vide / IT: Larghezza massima del sacchetto sottovuoto / RO: Lățimea maximă a sacului de vidare / GR: Μέγιστο πλάτος σακούλας ηλεκτρικής σκούπας / HR: Maks. širina vrećice za usisivač / CZ: Maximální šířka vakuového vaku / HU: Max. vákuumtasak szélessége / UA: максимальная ширина вакуумного мешка / EE: Vaakumkotli laius max / LV: maks. vakuuma maisiņa platums / LT: maks. vakuumo maišelio plotis / PT: Largura máxima do saco de aspirador / ES: Ancho máximo de la bolsa de vacío / SK: Maximálna šírka vakuového vrečka / DK: Maks. bredde på vakuumpose / FI: Pölypussin enimmäisleveys / NO: Maks. vakuumposebredde / SI: Največja širina vakuumske vrečke / SE: Max. bredd på dammsugarpåse / BG: Макс. ширина на вакуумната торбичка / RU: Максимальная ширина вакуумного пакета

F: GB: Pump capacity (L/min) / DE: Pumpenkapazität (l/min) / NL: Pompcapaciteit (L/min) / PL: Pojemność pompy (L/min) / FR: Capacité de la pompe (L/min) / IT: Capacità pompa (L/min) / RO: Capacitate pompă (L/min) / GR: Δυνατότητα αντλίας (L/min) / HR: Kapacitet pumpe (L/min) / CZ: Kapacita čerpadla (l/min) / HU: Szivattyú kapacitása (L/perc) / UA: ємність насоса (л/хв) / EE: pumba maht (L/min) / LV: Sūkņa jauda (L/min) / LT: Pump talpa (L/min.) / PT: Capacidade da bomba (L/min) / ES: Capacidad de la bomba (l/min) / SK: Objem čerpadla (l/min) / DK: Pumpekapaцитet (l/min) / FI: Pumpun kapasiteetti (l/min) / NO: Pumpekapaцитet (l/min) / SI: Zmogljivost črpalke (l/min) / SE: Pumpkapacitet (l/min) / BG: Капацитет на помпата (L/min) / RU: Мощность насоса (л/мин)

G: GB: Pressure -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directly at the pump ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuum chamber / DE: Druck -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direkt an der Pumpe ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in Vakuumkammer / NL: Druk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direct bij de pomp ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) in vacuümkamer / PL: ciśnienie -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) bezpośrednio przy pompie ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) w komorze próżniowej / FR: Pression -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directement au niveau de la pompe ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) dans la chambre à vide / IT: Pressione -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direttamente alla pompa ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) nella camera di depressione / RO: Presiune -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direct la pompă ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) în camera vidată / GR: Πίεση -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) απευθείας σην αντλία ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) στο θάλαμο κενού / HR: Tlak -29,9 inča Hg / -1012 mbar (± 3%) izravno na pumpi ; -29,8 inča Hg / -1009 mbar (± 3%) u vakuumskoj komori / CZ: Tlak -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) přímo na pumpě ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) ve vakuové komoře / HU: Nyomás -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) közvetlenül a szivattyúnál ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vákuumkamrában / UA: тиск -29,9" рт. ст. / -1012 мбар (± 3%) безпосередньо в насосі ; -29,8" рт. ст. / -1009 мбар (± 3%) у вакуумній камері / EE: Rõhk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) otse pumba juures ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vaakumkambris / LV: Spiediens -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) tieši pie sūkņa ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vakuuma kamerā / LT: Slėgis -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) tiesiai prie siurblo ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vakuuminėje kameroje / PT: Pressão -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directamente na bomba ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) na câmara de vácuo / ES: Presión -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) directamente en la bomba ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) en la cámara de vacío / SK: Tlak -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) priamo na čerpadle ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) vo vakuovej komore / DK: Tryk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) direkte ved pumpen ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) i vakuumkammeret / FI: Paine -29,9" Hg / -1 012 mbar (± 3 %) suoraan pumpussa ; -29,8" Hg / -1 009 mbar (± 3 %) tyhjiökammassa / NO: Trykk -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) direkte ved pumpen ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) i vakuumkammeret / SI: Pritisnite -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3 %) neposredno na črpalci ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3 %) v vakuumski komori / SE: Tryck -29,9 tum Hg / -1012 mbar (± 3 %) direkt vid pumpen ; -29,8 tum Hg / -1009 mbar (± 3 %) i vakuumkammaren / BG: налягане -29,9" Hg / -1012 mbar (± 3%) директно на помпата ; -29,8" Hg / -1009 mbar (± 3%) във вакуумна камера / RU: Давление -29,9" рт. ст. / -1012 мбар (± 3%) непосредственно на насосе ; -29,8" рт. ст. / -1009 мбар (± 3%) в вакуумной камере

H: GB: Width of sealing bar / DE: Breite der Siegelstange / NL: Breedte van afdichtingsstaaf / PL: Szerokość listwy uszczelniającej / FR: Largeur de la barre d'étanchéité / IT: Larghezza della barra di tenuta / RO: Lățimea barei de etanșare / GR: Πλάτος ράβδου στυγεοπονοποίησης / HR: Širina brtvne šipke / CZ: Šířka těsnící tyče / HU: Tömítőtorű szélessége / UA: Ширина ущільнювальної стрічки / EE: hermetiseerimislati laius / LV: blīvēšanas joslas platums / LT: Užsandarinimo juostos laidas / PT: Largura da barra de vedação / ES: Ancho de la barra de sellado / SK: Šírka tesniacej lišty / DK: Forsegingsbjælkens bredde / FI: tiivistetangon leveys / NO: Bredde på tetningsstang / SI: Medtesnilna palica / SE: Bredd på tätningsslist / BG: Ширина на уплътнителната лента / RU: Ширина уплотнительной планки



I: GB: Dimensions / DE: Abmessungen / NL: Afmetingen / PL: Wymiary / FR: Dimensions / IT: Dimensioni / RO: Dimensiuni / GR: Διαστάσεις / HR: Dimenzije / CZ: Rozměry / HU: Méretek / UA: Розміри / EE: Mõõtmed / LV: Izmēri / LT: Matmenys / PT: Dimensões / ES: Dimensiones / SK: Rozmery / DK: Mål / FI: Mitat / NO: Mål / SI: Mere / SE: Mått / BG: Размери / RU: Размеры

J: GB: Net weight / DE: Nettogewicht / NL: Nettogewicht / PL: Waga netto / FR: Poids net / IT: Peso netto / RO: Greutate netă / GR: Καθαρό βάρος / HR: Neto težina / CZ: Čistá hmotnost / HU: Nettó tömeg / UA: Вага нетто / EE: Netokaal / LV: Neto svars / LT: Grynasis svoris / PT: Peso líquido / ES: Peso neto / SK: Čistá hmotnosť / DK: Nettovægt / FI: Nettopaino / NO: Nettovekt / SI: Neto teža / SE: Nettovikt / BG: Нетно тегло / RU: Вес нетто

GB: Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.
 DE: Anmerkung: Die technische Spezifikation kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
 NL: Opmerking: De technische specificatie zijn onderworpen aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
 PL: Uwaga: Specyfikacja techniczna może zostać zmieniona bez powiadomienia.
 FR: Remarque: La spécification technique peut être modifiée sans notification préalable.
 IT: Osservazione: Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.
 RO: Observație: Specificația tehnică se poate modifica fără notificare prealabilă.
 GR: Σημείωση: Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
 HR: Napomena: Tehničke specifikacije podložne su promjenama bez prethodne obavijesti.
 CZ: Poznámka: Technická specifikace se může změnit bez předchozího upozornění.
 HU: Megjegyzés: A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.
 UA: Зауваження: Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.
 EE: Märkus: Tehnilisi andmeid võidakse muuta ilma eelneva teavitamiseta.
 LV: Piezīme: Tehniskās specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.
 LT: Pastaba: Techninė specifikacija gali būti keičiama be išankstinio įspėjimo.
 PT: Observação: As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia.
 ES: Observación: Las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
 SK: Poznámka: Technické špecifikácie podliehajú zmenám bez predchádzajúceho oznámenia.
 DK: Bemærkning: Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.
 FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.
 NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.
 SI: Opomba: Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.
 SE: Anmärkning: Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.
 BG: Забележка: Техническите спецификации подлежат на промяна без предварително уведомление.
 RU: Примечание. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this user manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety instructions

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for, as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
-  **DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance by yourself. Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- **NEVER USE A DAMAGED APPLIANCE!** Check the electrical connections and cord regularly for any damage. When damaged, disconnect the appliance from the power supply. Any repairs should only be carried out by a supplier or qualified person to avoid danger or injury.
- **WARNING!** When positioning the appliance, route the power cable safely if necessary to avoid unintentional pulling, being damaged, coming into contact with the heating surface, or causing a tripping hazard.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power supply.
- **WARNING!** ALWAYS switch off the appliance before disconnecting from the power supply, cleaning, maintenance or storage.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. If the appliance falls into water, remove the power supply connections immediately. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Connect the power supply into an easily accessible electrical outlet so you can disconnect the appliance immediately in case of emergency.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Never carry the appliance by its cord.
- Never try to open the housing of the appliance yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its electrical connections out of reach of children.

- Never use accessories or any extra devices other than those supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not use the appliance near any open flames, explosive or flammable materials. Always operate the appliance on a horizontal, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- Leave a space of at least 20 cm around the appliance for ventilation during use.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings on the appliance free from obstruction.

Special safety instructions

- **IMPORTANT!** Make sure that the pump oil is at least over the OIL LEVEL and check regularly.
- Use the supplied pump oil only. The pump oil level should be checked regularly by a qualified service technician. Do not use old pump oil.
- Do not touch the sealing bar while in use. There is a danger of burns even after use. Wait until the sealing bar has cooled down before touching.
- The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained in a clean condition, this will lead to a detrimental effect on the service life of the appliance and can result in a dangerous condition during use.



DANGER OF CRUSHING HANDS! Be careful when closing the lid.

- Special care should be taken when moving or transporting the machine due to heavy weight. With at least 2 people or using a trolley for assistance. Move the machine slowly, carefully and never be inclined over 45°.

Intended use

- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- This appliance is designed for vacuuming and sealing plastic bags with food inside. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
- Operating the appliance for any other purpose shall be deemed as a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.



Grounding installation

This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground. Grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is fitted with a power cord with grounding plug or electrical connections with grounding wire. The connections must be properly installed and grounded.

Main parts of the product

(Fig.1 on page 3)

1. Lid
2. Clamp lock
3. Ventilation holes
4. Control panel
5. Power cord socket
6. Rear cover
7. Pump oil level display
8. Fixing screws for rear cover
9. Chamber
10. Clamp for fixing vacuum bag
11. Sealing bar

Remark: The content of this manual applies for all listed items unless specified otherwise. The appearance may vary from the shown illustrations.

Control panel

(Fig.2 on page 3)

12. ON/OFF button

Press this button to switch the machine on or off.

13. START button

The machine has an automatic start function which activates when the lid is closed. If this is not set use the START button.

14. SEAL button

Press the SEAL button to stop the vacuum process and start the sealing process.

15. SET button

With the lid open, press the "SET" button to set the time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

16. Time adjust button

16.1: Increase

16.2: Decrease

Press these buttons to adjust the time for each process (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

17. Digital display

1) It shows the remaining time of the 3 processes (VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE).

2) When the vacuum and sealing process is finished and the lid is still closed. "CLO" will be displayed.

18. Light indicator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)

1) With the lid open, the indicator will light up blue, press the to adjust the time of the corresponding process.

2) During each of the process, the corresponding light indicator is ON to show which part of the process is active.

19. Vacuum gauge

It shows the pressure level inside the vacuum chamber.

Spare parts or accessories

20. Wrench (1x)
21. Screw driver (1x)
22. Empty bottle with nozzle (1x)
23. Bottle of pump oil (Volume: 230ml) (1x)

Note: Vacuum bag is not included.

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check that the device is in good condition and with all accessories. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the supplier immediately. In this case, do not use the device.
- Clean the accessories and the appliance before use (See ==> Cleaning & Maintenance).
- Make sure the appliance is completely dry.
- Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface that is safe against water splashes.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.
- Keep the user manual for future reference.

NOTE! Due to manufacturing residues, the appliance may emit a light odor during the first few uses. This is normal and does not indicate any defect or hazard. Make sure the appliance is well ventilated.

Operating instructions

- Add oil to the vacuum pump.
- Select the proper size of vacuum bag. (Bag width of 260mm for item 201428; 300mm for item 201435). Allow a minimum of 3 ~ 4 cm of extra spacing at the top to ensure well sealing.
- With the lid kept open, insert a power plug to a suitable electrical power outlet "OFF" will be shown on the digital display. Press ON/OFF button to enter into ready state.
- Next, press SET button to select VACUUM TIME, SEAL TIME and MARINATE TIME, adjust the time of each process by using the increase/decrease button.
- See below for the setting range of different operations:
 - 1) Vacuum Time: 5 ~ 90 seconds (With 5 seconds interval)
 - 2) Seal Time: Set up to 6 seconds (With 0.5 second interval)
 - 3) Marinate Time: 9 ~ 99 minutes (One cycle last for 9 minutes, can be set up to 11 cycles)
- Put the food in a vacuum bag. Then, put the whole bag under the fixing clamp inside the chamber of the machine. Please make sure that the opening of the vacuum bag is entirely and properly under the seal bar for sealing. And the whole vacuum bag is locked by the clamp inside the chamber.

A) Vacuum and Seal process

- Close the lid and put up the clamp lock. The machine will start vacuum-and-seal process automatically. If the machine does not work automatically, press "START" button and the machine can start the operation.
- VACUUM TIME indicator will light up in blue and the machine will start countdown
- The digital display will show the remaining time of vacuum process. When the vacuum process finish, it will enter into the sealing process automatically.
- Similarly, SEAL TIME indicator will light up and the digital display will start the countdown. Remaining time of sealing process will be shown on the digital display.



- Now, air inside the vacuum bag and chamber is sucked out.
- A beep will sound 3 times when the sealing process is finished.
- "CLO" will be displayed.
- Put down the clamp lock and take away the packaged food.

B) Vacuum and Marinate process

- Select marinate process first, then close the lid and put up the clamp lock.
- The machine will start the vacuum-and-marinate process automatically.
- One cycle of marinate process is 9 minutes (1 minute for vacuum process + 8 minutes maintaining the vacuum).
- A beep will sound when the marinate process is finished.
- "CLO" will be displayed.
- Put down the clamp lock and take away the packaged food.

Note:

1. When the machine is operating "vacuum" process, you can press "SEAL" button to switch to "sealing" process instantly.
2. When the machine is operating, you can press the "ON / OFF" button to stop the process at any time.
3. When the display shows "CLO" the machine is in idle mode and can't perform any tasks no matter which button is pressed. Open the lid to get the machine out of this mode.
4. Check if the seal and vacuum is sufficient. If not, adjust the vacuum and/or seal time.

Adding and draining vacuum pump oil

(Fig.3 on page 4)

Add oil to the pump (25) if the following situations occur.

IMPORTANT! Make sure the pump oil is above OIL LEVEL marking (26) and check regularly.

1. Before first use, the pump needs to be filled with oil (Supplied).
2. When the oil level is below the OIL LEVEL marking.
3. When the performance of the machine deteriorates.
4. Drain out and re-fill the pump with oil every six months.

A) Adding oil procedures

(Fig.3 on page 4)

- Use the screw driver (supplied) to loosen the screws of the rear cover, remove the cover to expose the pump.
- Twist off the screw cap (24) anti-clockwise using a tool (not included).
- Add pump oil using the oil bottle (27, supplied) until the oil level is above the OIL LEVEL marking.
- Tighten the screw cap clockwise using a tool (not included).
- Reinstalling the rear cover by fixing the screws using a screw driver (supplied).

B) Draining procedures

(Fig.4 on page 4)

- Take a collection container and place it beneath the oil draining port which is covered by the hex cap screw.
- Loosen the hex cap screw (28) anti-clockwise by using the wrench (supplied).
- After all the oil is drained, screw the cap back on clockwise and tighten it.

Important

1. Please dispose of the drained pump oil according to the environmental regulations.
2. After re-filling pump oil, please place the machine in a horizontal position. Do not tip the machine over.

Food Storage and Safety information

- This vacuum chamber packaging machine uses the vacuum sealing method to airtight pack food. Vacuum packaging is an easy and efficient way of packaging a variety of food, because it can prevent spoilage and extend the shelf life of food. The lack of air in the bag hinders the growth of bacteria and molds. You can buy food in large quantities and vacuum pack them without the threat of food waste.
- However, please keep in mind that not all kinds of food can benefit from vacuum packaging. Never use vacuum packaging to store garlic or fungi such as mushrooms. A dangerous chemical reaction will take place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be washed and peeled before packaging to kill any enzymes that may cause deterioration when air is removed under vacuum packaging.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month
Ground Meat	1 year	1 month
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks
Fresh Fish	2 years	2 weeks
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks

Remark: Above table is just for reference only and suggest to follow local hygienic and epidemiological regulations.

Cleaning & maintenance

- **ATTENTION!** Always disconnect the appliance from the power supply and cool down before storage, cleaning & maintenance.
- Do not use water jet or steam cleaner for cleaning and do not push the appliance under the water as the parts will get wet and electric shock might be resulted.
- If the appliance is not kept in a good state of cleanliness, this can adversely affect the life of the appliance and result in a dangerous situation.
- Food residues should be regularly cleaned and removed from the appliance. If the appliance is not cleaned properly, it will reduce its lifespan and may result in a dangerous condition during use.



Cleaning

- Clean the cooled exterior surface with a cloth or sponge slightly dampened with a mild soap solution.
- For reasons of hygiene, the appliance should be cleaned before and after use.
- Avoid water contacting the electrical components.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or cleaning agents containing chlorine. Do not use steel wool, metallic utensils, or any sharp or pointed objects for cleaning. Do not use petrol or solvents!

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent serious accidents.
- If you see that the appliance is not working properly or that there is a problem, stop using it, switch it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair work must be carried out by specialised and authorised technicians, or recommended by the manufacturer.
- Check the colour of the pump oil regularly through the display. The oil should be clear, bright and above the MIN level.
- If the pump oil becomes muddy and darken, it means that the oil contains impurities and need to be replaced.
- Change the pump oil for at least every 6 months.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply and completely cooled down.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never place heavy objects on the appliance as this could damage it.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

If the appliance does not function properly, please check the below table for the solution. If you are still unable to solve the problem, please contact the supplier/service provider.

Problems	Possible cause	Possible solution
The machine does not switch on.	Power plug is not connected properly with the electrical power outlet.	Make sure the power plug is connected properly with the electrical power outlet.
	The ON/OFF button is not pressed.	Press ON/OFF button to start the machine if it cannot start automatically.

The vacuum bag is not vacuum and / or sealed completely.	Vacuum/ Seal time is not long enough.	Set longer Vacuum/ Seal time.
	The opening of the vacuum bag was not entirely and properly placed under the sealing bar.	Pack the food in a new bag and place properly in the chamber so the entire opening can be sealed. Don't use bags that don't fit the sealing bar.
	The sealing bar and the inside vacuum chamber is not clean enough.	Wipe the surface of the sealing bar and inside the vacuum chamber to keep clean, dry and free of debris.
Vacuum bag loses vacuum after being sealed.	There is some moisture, food particles or debris on the seal area of the vacuum bag.	Wipe the seal area of the vacuum bag to make sure it is dry and clean.
	Inside the vacuum bag has food with sharp points to penetrate the bag and thus air enters into the vacuum bag.	Cut off the sharp points or cover it before packing.
	Some food can release gases also food can release gases due to food spoilage.	Blanch or frozen the food properly before packaging. Discard the food if in doubt.

Error code identification

Error codes	Possible cause	Possible solution
E01	When the machine is vacuuming for some time, the pressure switch doesn't close.	- Check if the lid is closed tight. - Check if the gasket is installed in right position. - Check if the pump is working or not. - Check the pressure switch system is in normal working or not (hose, pressure switch and 10P data cord)
E02	When the machine goes into sealing mode, the micro switch doesn't close.	- Check if the lid is closed tight. - Check if the micro switch system is in normal working or not (GAS1 cable, micro switch, 10P data cord).
LP	Machine lost electrical power supply suddenly during operation.	- Check the electrical power supply.

Warranty

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory



rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Discarding & Environment



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI Gerät gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und achten Sie dabei besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- **VERWENDEN SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, trennen Sie es von der Stromversorgung. Alle Reparaturen sollten nur von einem Lieferanten oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigungen, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen.
- **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät STETS aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen, reinigen, warten oder lagern.

- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Die Stecker-/Elektroanschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Wenn das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Netzanschlüsse. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Schließen Sie das Netzteil an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Gerät im Notfall sofort trennen können.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenen Bränden fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht im Betrieb ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, explosiven oder brennbaren Materialien. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm um das Gerät herum Platz für die Belüftung.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen am Gerät frei von Hindernissen.



Besondere Sicherheitshinweise

- **WICHTIG!** Stellen Sie sicher, dass sich das Pumpenöl mindestens über dem ÖLSTAND befindet, und überprüfen Sie es regelmäßig.
- Nur das mitgelieferte Pumpenöl verwenden. Der Ölstand der Pumpe sollte regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft werden. Altes Pumpenöl nicht verwenden.
- Berühren Sie die Dichtungsstange während des Gebrauchs nicht. Auch nach Gebrauch besteht Verbrennungsgefahr. Warten Sie, bis sich die Dichtungsstange abgekühlt hat, bevor Sie sie berühren.
- Das Gerät muss gereinigt und Speisereste regelmäßig entfernt werden. Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, führt dies zu einer Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts und kann zu einem gefährlichen Zustand während des Gebrauchs führen.



GEFAHR DES HÄNDEQUETSCHENS! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel schließen.

- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Maschine aufgrund von schwerem Gewicht bewegt oder transportiert wird. Mit mindestens 2 Personen oder mit einem Wagen zur Unterstützung. Bewegen Sie die Maschine langsam, vorsichtig und niemals über 45° geneigt.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist zum Saugen und Verschließen von Plastiktüten mit Lebensmitteln im Inneren konzipiert. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- Der Betrieb des Geräts für andere Zwecke gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für die unsachgemäße Verwendung des Geräts.

Installation der Erdung

Dieses Gerät ist als Schutzklasse I klassifiziert und muss an eine Schutz Erde angeschlossen werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Kabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird.

Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel mit Erdungsstecker oder elektrischen Anschlüssen mit Erdungsdraht ausgestattet. Die Anschlüsse müssen ordnungsgemäß installiert und geerdet sein.

Hauptteile des Produkts

(Abb. 1 auf Seite 3)

1. Deckel
2. Klemmschloss
3. Belüftungsöffnungen
4. Kontrollpanel
5. Steckdose
6. Hintere Abdeckung

7. Anzeige des Pumpenölstands
 8. Befestigungsschrauben für die hintere Abdeckung
 9. Kammer
 10. Klemme zur Befestigung des Vakuumbeutels
 11. Dichtungsstange
- Bemerkung:** Sofern nicht anders angegeben, gilt der Inhalt dieses Handbuchs für alle aufgeführten Artikel. Das Aussehen kann von den gezeigten Abbildungen abweichen.

Kontrollpanel

(Abb. 2 auf Seite 3)

12. EIN/AUS-Taste
Drücken Sie diese Taste, um die Maschine ein- oder auszuschalten.
13. START-Taste
Die Maschine verfügt über eine automatische Startfunktion, die bei geschlossenem Deckel aktiviert wird. Wenn dies nicht eingestellt ist, verwenden Sie die START-Taste.
14. Schaltfläche DICHUNG
Drücken Sie die Taste DICHUNG, um den Vakuumvorgang zu stoppen und den Versiegelungsprozess zu starten.
15. Schaltfläche SET
Drücken Sie bei geöffnetem Deckel die Taste „SET“, um die Zeit der 3 Vorgänge einzustellen (VACUUM TIME, SEAL TIME und MARINATE).
16. Schaltfläche „Zeitanpassung“
16.1: Erhöhung
16.2: Verringern
Drücken Sie diese Tasten, um die Zeit für jeden Prozess einzustellen (VACUUMZEIT, DICHUNGSZEIT und MARINATE).
17. Digitale Anzeige.
1) Sie zeigt die verbleibende Zeit der 3 Prozesse (VACUUM TIME, SEAL TIME und MARINATE) an.
2) Wenn der Vakuum- und Versiegelungsprozess beendet ist und der Deckel noch geschlossen ist. „CLO“ wird angezeigt.
18. Leuchtanzeige (VACUUMZEIT / DICHUNGSZEIT / MARINATE)
1) Bei geöffnetem Deckel leuchtet die Anzeige blau auf. Drücken Sie die , um die Zeit des entsprechenden Vorgangs einzustellen.
2) Während jedes Prozesses leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf, um anzuzeigen, welcher Teil des Prozesses aktiv ist.
19. Vakuumanzeige
Sie zeigt den Druckpegel in der Vakuumkammer an.

Ersatzteile oder Zubehör

20. Schlüssel [1x]
 21. Schraubenzieher [1x]
 22. Leerflasche mit Düse [1x]
 23. Flasche Pumpenöl (Volumen: 230 ml) [1x]
- Hinweis: Vakuumbbeutel ist nicht enthalten.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und Verpackungen.
- Überprüfen Sie, ob sich das Gerät in gutem Zustand und mit allen Zubehörteilen befindet. Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung kontaktieren Sie bitte umgehend den Lieferanten.



ranten. Verwenden Sie in diesem Fall das Gerät nicht.

- Reinigen Sie das Zubehör und das Gerät vor dem Gebrauch (siehe ==> Reinigung und Wartung).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile und hitzebeständige Oberfläche, die gegen Wasserspritzer sicher ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zur späteren Bezugnahme auf.

HINWEIS! Aufgrund von Fertigungsrückständen kann das Gerät bei den ersten Anwendungen einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal und weist nicht auf einen Defekt oder eine Gefahr hin. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist.

Bedienungsanleitung

- Geben Sie Öl in die Vakuumpumpe.
- Wählen Sie die richtige Größe des Vakuumbutels aus. (Beutelbreite 260 mm für Artikel 201428; 300 mm für Artikel 201435). Lassen Sie mindestens 3 bis 4 cm zusätzlichen Abstand oben, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten.
- Bei geöffnetem Deckel einen Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken, auf der Digitalanzeige wird „OFF“ angezeigt. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um in den Bereitschaftszustand zu wechseln.
- Als nächstes drücken Sie die SET-Taste, um VAKUUMZEIT, DICHTUNGSZEIT und MARINIERENZEIT auszuwählen, und passen Sie die Zeit jedes Prozesses mit der Schaltfläche Erhöhen/Verringern an.
- Siehe unten für den Einstellbereich verschiedener Operationen:
 - 1) Vakuumzeit: 5 ~ 90 Sekunden (mit 5-Sekunden-Intervall)
 - 2) Versiegelungszeit: Bis zu 6 Sekunden einstellen (mit 0,5-Sekunden-Intervall)
 - 3) Marinatime: 9 ~ 99 Minuten (ein Zyklus dauert 9 Minuten, kann bis zu 11 Zyklen eingestellt werden)
- Legen Sie das Essen in einen Vakuumbutel. Legen Sie dann den gesamten Beutel unter die Befestigungsklemme in die Kammer der Maschine. Bitte achten Sie darauf, dass sich die Öffnung des Vakuumbutels vollständig und ordnungsgemäß unter der Dichtungsstange zum Verschließen befindet. Und der gesamte Vakuumbutel wird durch die Klemme in der Kammer verriegelt.

A) Vakuum- und Dichtungsverfahren

- Schließen Sie den Deckel und setzen Sie die Klemmverriegelung ein. Die Maschine startet automatisch den Vakuum- und Versiegelungsprozess. Wenn die Maschine nicht automatisch funktioniert, die Taste „START“ drücken und die Maschine kann den Betrieb starten.
- Die Anzeige VAKUUMZEIT leuchtet blau auf und die Maschine startet den Countdown
- Das digitale Display zeigt die verbleibende Zeit des Vakuumprozesses an. Wenn der Vakuumprozess beendet ist, tritt er automatisch in den Versiegelungsprozess ein.
- Ebenso leuchtet die Anzeige DICHTUNGSZEIT auf und die Digitalanzeige startet den Countdown. Verbleibende Versiegelungszeit wird auf dem Digitaldisplay angezeigt.
- Nun wird Luft im Vakuumbutel und in der Kammer angesaugt.

- Wenn der Versiegelungsprozess abgeschlossen ist, ertönt dreimal ein Piepton.
- „CLO“ wird angezeigt.
- Legen Sie die Klemmverriegelung ab und nehmen Sie die verpackten Lebensmittel mit.

B) Vakuum- und Marinat-Prozess

- Wählen Sie zuerst den Mariniervorgang, schließen Sie dann den Deckel und setzen Sie die Klemmverriegelung ein.
- Die Maschine startet automatisch den Vakuum-und-Marinat-Prozess.
- Ein Zyklus des Mariniervorgangs beträgt 9 Minuten (1 Minute für den Vakuumprozess + 8 Minuten für die Aufrechterhaltung des Vakuums).
- Wenn der Marinatvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton.
- „CLO“ wird angezeigt.
- Legen Sie die Klemmverriegelung ab und nehmen Sie die verpackten Lebensmittel mit.

Hinweis:

1. Wenn die Maschine den „Vakuum“-Prozess ausführt, können Sie die „DICHTUNG“-Taste drücken, um sofort zum „Dicht“-Prozess zu wechseln.
2. Wenn die Maschine in Betrieb ist, können Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken, um den Vorgang jederzeit zu stoppen.
3. Wenn im Display „CLO“ angezeigt wird, befindet sich die Maschine im Leerlaufmodus und kann keine Aufgaben ausführen, unabhängig davon, welche Taste gedrückt wird. Öffnen Sie den Deckel, um die Maschine aus diesem Modus zu entfernen.
4. Prüfen Sie, ob die Dichtung und das Vakuum ausreichend sind. Wenn nicht, stellen Sie die Vakuum- und/oder Dichtungszeit ein.

Zugabe und Ablassen von Vakuumpumpenöl

(Abb. 3 auf Seite 4)

Öl in die Pumpe [25] geben, wenn die folgenden Situationen eintreten.

WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass sich das Pumpenöl über der ÖLLEVEL-Markierung [26] befindet, und überprüfen Sie es regelmäßig.

1. Vor dem ersten Gebrauch muss die Pumpe mit Öl gefüllt werden (im Lieferumfang enthalten).
2. Wenn der Ölstand unter der ÖLSTAND-Markierung liegt.
3. Wenn sich die Leistung der Maschine verschlechtert.
4. Lassen Sie die Pumpe alle sechs Monate ab und füllen Sie sie wieder mit Öl.

A) Verfahren zum Hinzufügen von Öl

(Abb. 3 auf Seite 4)

- Mit dem Schraubenzieher (im Lieferumfang enthalten) die Schrauben der hinteren Abdeckung lösen und die Abdeckung entfernen, um die Pumpe freizulegen.
- Schraubenkappe [24] mit einem Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Pumpenöl mit der Ölflasche [27], im Lieferumfang enthalten) nachfüllen, bis der Ölstand über der Markierung ÖLSTAND liegt.
- Ziehen Sie die Schraubenkappe mit einem Werkzeug im Uhrzeigersinn fest (nicht im Lieferumfang enthalten).



- Bringen Sie die hintere Abdeckung wieder an, indem Sie die Schrauben mit einem Schraubenzieher (im Lieferumfang enthalten) befestigen.

B) Ablauf

(Abb.4 auf Seite 4)

- Nehmen Sie einen Sammelbehälter und platzieren Sie ihn unter der Ölablassöffnung, die von der Sechskantschraube abgedeckt ist.
- Die Sechskantschraube [28] mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang enthalten) gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- Nachdem das gesamte Öl abgelassen wurde, schrauben Sie die Kappe wieder im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest.

Wichtig

1. Bitte entsorgen Sie das abgelassene Pumpenöl gemäß den Umweltvorschriften.
2. Stellen Sie die Maschine nach dem Nachfüllen des Pumpenöls in eine horizontale Position. Kippen Sie die Maschine nicht um.

Informationen zur Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

- Diese Vakuumkammer-Verpackungsmaschine verwendet die Vakuumversiegelungsmethode, um Lebensmittel luftdicht zu verpacken. Vakuumverpackungen sind eine einfache und effiziente Möglichkeit, eine Vielzahl von Lebensmitteln zu verpacken, da sie Verderb verhindern und die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern können. Der Luftmangel im Beutel behindert das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen. Sie können Lebensmittel in großen Mengen kaufen und sie ohne Gefahr von Lebensmittelabfällen vakuumverpacken.
- Bitte beachten Sie jedoch, dass nicht alle Arten von Lebensmitteln von Vakuumverpackungen profitieren können. Verwenden Sie niemals Vakuumverpackungen, um Knoblauch oder Pilze wie Pilze zu lagern. Wenn Luft entfernt wird, kommt es zu einer gefährlichen chemischen Reaktion, was dazu führt, dass diese Lebensmittel bei Verschlucken gefährlich sind. Das Gemüse sollte vor der Verpackung gewaschen und geschält werden, um Enzyme abzutöten, die bei der Luftentfernung unter Vakuumverpackungen zu einer Verschlechterung führen können.

Lebensmittel	Lagerung des Vakuum-Ge-friergeräts	Aufbewahrung von Vakuum-kühlschränken
Frisches Rind-fleisch und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat
Fleisch gemahlen	1 Jahr	1 Monat
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen
Frische Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Räucherfleisch	3 Jahre	6-12 Wochen
Frisches Produkt, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen

Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen
Geschnittene Deli-Fleischsorten	nicht empfohlen	6-12 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen

Bemerkung: Die obige Tabelle dient nur zu Referenzzwecken und schlägt vor, die örtlichen Hygiene- und epidemiologischen Vorschriften zu befolgen.

Reinigung und Wartung

- **ACHTUNG!** Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und kühlen Sie es vor der Lagerung, Reinigung und Wartung ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und ein Stromschlag entstehen könnte.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- Speisereste sollten regelmäßig gereinigt und aus dem Gerät entfernt werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt wird, verkürzt es seine Lebensdauer und kann während des Gebrauchs zu einem gefährlichen Zustand führen.

Reinigung

- Reinigen Sie die gekühlte Außenfläche mit einem Tuch oder Schwamm, der leicht mit einer milden Seifenlösung angefeuchtet ist.
- Aus Hygienegründen sollte das Gerät vor und nach dem Gebrauch gereinigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Wasser mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, abrasive Schwämme oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle, Metallutensilien oder scharfe oder spitze Gegenstände. Benzin oder Lösungsmittel nicht verwenden!

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um schwere Unfälle zu vermeiden.
- Wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder ein Problem vorliegt, stellen Sie die Verwendung ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten müssen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.
- Überprüfen Sie die Farbe des Pumpenöls regelmäßig durch das Display. Das Öl sollte klar, hell und über dem MIN-Niveau sein.
- Wenn das Pumpenöl schlammig wird und dunkler wird, bedeutet dies, dass das Öl Verunreinigungen enthält und ausgetauscht werden muss.
- Das Pumpenöl mindestens alle 6 Monate wechseln.



Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und vollständig abgekühlt wurde.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät, da dies zu Schäden führen könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es bewegen, und halten Sie es unten.

Fehlerbehebung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, lesen Sie bitte die folgende Tabelle für die Lösung. Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Lieferanten/Dienstleister.

Probleme	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht ordnungsgemäß mit der Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
	Die EIN/AUS-Taste wird nicht gedrückt.	Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Maschine zu starten, wenn sie nicht automatisch starten kann.
Der Vakuumbbeutel ist nicht vakuum- und/oder vollständig verschlossen.	Die Vakuumb-/Dichtungszeit ist nicht lang genug.	Stellen Sie eine längere Vakuumb-/Dichtungszeit ein.
	Die Öffnung des Vakuumbbeutels wurde nicht vollständig und ordnungsgemäß unter der Dichtstange platziert.	Verpacken Sie die Lebensmittel in einem neuen Beutel und legen Sie sie ordnungsgemäß in die Kammer, damit die gesamte Öffnung verschlossen werden kann. Verwenden Sie keine Beutel, die nicht in die Dichtungsstange passen.
	Der Dichtstab und die innere Vakuumkammer sind nicht sauber genug.	Wischen Sie die Oberfläche der Dichtungsstange und die Innenseite der Vakuumkammer ab, um sie sauber, trocken und frei von Schmutz zu halten.
	Im Versiegelungsbereich des Vakuumbbeutels befinden sich etwas Feuchtigkeit, Lebensmittelpartikel oder Schmutz.	Wischen Sie den Dichtungsbereich des Vakuumbbeutels ab, um sicherzustellen, dass er trocken und sauber ist.

Vakuumbbeutel verliert Vakuum nach dem Verschließen.	Im Inneren des Vakuumbbeutels befinden sich Lebensmittel mit scharfen Punkten, um den Beutel zu durchdringen, und somit tritt Luft in den Vakuumbbeutel ein.	Schneiden Sie die scharfen Punkte ab oder decken Sie sie vor dem Packen ab.
	Einige Lebensmittel können Gase freisetzen, auch Lebensmittel können Gase aufgrund von Lebensmittelverderb freisetzen.	Die Lebensmittel vor der Verpackung ordnungsgemäß blanchieren oder einfrieren. Entsorgen Sie die Lebensmittel im Zweifelsfall.

Fehlercode-Identifikation

Fehlercodes	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Wenn die Maschine eine Zeit lang saugt, schließt sich der Druck nicht.	- Prüfen Sie, ob der Deckel fest geschlossen ist. - Prüfen Sie, ob die Dichtung in der richtigen Position installiert ist. - Prüfen Sie, ob die Pumpe funktioniert oder nicht. - Prüfen Sie, ob das Druckschaltersystem normal funktioniert oder nicht (Schlauch, Druckschalter und 10P-Datenkabel)
E02	Wenn die Maschine in den Dichtungsmodus wechselt, schließt der Mikroschalter nicht.	- Prüfen Sie, ob der Deckel fest geschlossen ist. - Prüfen Sie, ob das Mikroschaltersystem normal funktioniert oder nicht (GAS1-Kabel, Mikroschalter, 10P-Datenkabel).
LP	Die Maschine hat die Stromversorgung während des Betriebs plötzlich verloren.	- Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Garantie

Defekte, die die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und innerhalb eines Jahres nach dem Kauf sichtbar werden, werden durch kostenlose Reparatur oder Ersatz repariert, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet und gewartet wurde und in keiner Weise missbraucht oder missbraucht wurde. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Wenn das Gerät im Rahmen der Garantie beansprucht wird, geben Sie an, wo und wann es gekauft wurde, und legen Sie einen Kaufbeleg (z. B. Beleg) bei.

Im Einklang mit unserer Richtlinie der kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, die Produkt-, Verpackungs- und Dokumentationsspezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.



Entsorgung und Umwelt



Bei der Außerbetriebnahme des Geräts darf das Produkt nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihre Abfallausrüstung zu entsorgen, indem Sie sie an eine dafür vorgesehene Sammelstelle

übergeben. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung bestraft werden. Die separate Sammlung und Wiederverwertung Ihrer Abfallausrüstung zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt zum Schutz natürlicher Ressourcen bei und stellt sicher, dass sie auf eine Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.

Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Abfallsammelunternehmen. Die Hersteller und Importeure übernehmen weder direkt noch über ein öffentliches System die Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-apparaat. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en let vooral op de hieronder beschreven veiligheidsvoorschriften voordat u dit apparaat voor het eerst installeert en gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste bediening en onjuist gebruik.
-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- **GEBRUIK NOOIT EEN BESCHADIGD APPARAAT!** Controleer de elektrische aansluitingen en het snoer regelmatig op schade. Als het apparaat beschadigd is, koppelt u het los van de stroomtoevoer. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een leverancier of gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig veilig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroomvoorziening.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat **ALTIJD** uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer; reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het appa-

raat in water valt, verwijder dan onmiddellijk de voedingsaansluitingen. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.

- Sluit de voeding aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u het apparaat in geval van nood onmiddellijk kunt loskoppelen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag onder geen enkele omstandigheid door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en de elektrische aansluitingen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik nooit accessoires of extra apparaten die niet bij het apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explosieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- Laat een ruimte van ten minste 20 cm rond het apparaat voor ventilatie tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen op het apparaat vrij van obstakels.

Speciale veiligheidsinstructies

- **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat de pompolie zich ten minste boven het OLIENIVEAU bevindt en controleer dit regelmatig.
- Gebruik alleen de meegeleverde pompolie. Het oliepeil van de pomp moet regelmatig worden gecontroleerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Gebruik geen oude pompolie.
- Raak de afdichtingsstang niet aan terwijl deze in gebruik is. Zelfs na gebruik bestaat er gevaar voor brandwonden. Wacht tot de afdichtingsstaaf is afgekoeld voordat u deze aanraakt.
- Het apparaat moet worden gereinigd en voedselresten moeten regelmatig worden verwijderd. Als het apparaat niet in een schone staat wordt gehouden, zal dit een nadelig effect hebben op de levensduur van het apparaat en kan dit leiden tot een gevaarlijke toestand tijdens het gebruik.





GEVAAR VOOR HET VERPLETTEREN VAN HANDEN! Wees voorzichtig bij het sluiten van het deksel.

- Er moet speciale aandacht worden besteed aan het verplaatsen of vervoeren van de machine vanwege het zware gewicht. Met ten minste 2 personen of met behulp van een trolley voor hulp. Beweeg de machine langzaam, voorzichtig en nooit meer dan 45°.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.
- Dit apparaat is ontworpen voor het stofzuigen en afdichten van plastic zakken met voedsel erin. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet worden aangesloten op een beschermende aarding. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken door een ontspanningsdraad voor de elektrische stroom te leveren. Dit apparaat is uitgerust met een netsnoer met aardingsstekker of elektrische aansluitingen met aardingsdraad. De aansluitingen moeten correct worden geïnstalleerd en geaard.

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

1. Deksel
2. Klemvergrendeling
3. Ventilatieopeningen
4. Bedieningspaneel
5. Aansluiting netsnoer
6. Achterkap
7. Weergave oliepeil pomp
8. Bevestigingsschroeven voor achterklep
9. Kamer
10. Klem voor bevestiging vacuümzak
11. Afdichtingsstaaf

Opmerking: De inhoud van deze handleiding is van toepassing op alle vermelde items, tenzij anders aangegeven. Het uiterlijk kan afwijken van de getoonde afbeeldingen.

Bedieningspaneel

(Afb. 2 op pagina 3)

12. AAN/UIT-knop
Druk op deze toets om de machine in of uit te schakelen.
13. START-knop
De machine heeft een automatische startfunctie die wordt geactiveerd wanneer het deksel wordt gesloten. Als dit niet is ingesteld, gebruikt u de START-knop.
14. Knop AFDICHTEN

Druk op de knop AFDICHTEN om het vacuümproces te stoppen en het afdichtingsproces te starten.

15. Knop SET
Druk met het deksel open op de knop "SET" om de tijd van de 3 processen in te stellen (VACUUMTIJD, SEALTIJD en MARINAAT).
16. Knop Tijd aanpassen
16.1: Verhogen
16.2: Afnemen
Druk op deze knoppen om de tijd voor elk proces aan te passen (VACUUMTIJD, SEALTIJD en MARINEREN).
17. Digitaal display
1) Het toont de resterende tijd van de 3 processen (VACUUMTIJD, SEALTIJD en MARINAAT).
2) Wanneer het vacuüm- en afdichtingsproces is voltooid en het deksel nog steeds gesloten is. "CLO" wordt weergegeven.
18. Lampje (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)
1) Als het deksel open is, gaat de indicator blauw branden. Druk op de om de tijd van het bijbehorende proces aan te passen.
2) Tijdens elk proces brandt het bijbehorende indicatielampje om aan te geven welk deel van het proces actief is.
19. Vacuümmeter
Het toont het drukniveau in de vacuümkamer.

Reserveonderdelen of accessoires

20. Sleutel (1x)
 21. Schroevendraaier (1x)
 22. Lege fles met mondstuk (1x)
 23. Fles pompolie (volume: 230 ml) (1x)
- Opmerking: Vacuümzak is niet inbegrepen.

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
 - Controleer of het apparaat in goede staat is en met alle accessoires. Neem in geval van onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat in dit geval niet.
 - Reinig de accessoires en het apparaat voor gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).
 - Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is.
 - Plaats het apparaat op een horizontaal, stabiel en hittebestendig oppervlak dat veilig is tegen waterspatten.
 - Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.
 - Bewaar de gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- OPMERKING!** Vanwege productieresten kan het apparaat tijdens de eerste paar keer gebruik een lichte geur afgeven. Dit is normaal en duidt niet op een defect of gevaar. Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is.

Bedieningsinstructies

- Voeg olie toe aan de vacuümpomp.
- Selecteer de juiste maat vacuümzak. (Bagbreedte van 260 mm voor item 201428; 300 mm voor item 201435). Zorg voor minimaal 3 ~ 4 cm extra afstand aan de bovenkant om een goede afdichting te garanderen.
- Steek, met het deksel opengehouden, een stekker in een geschikt stopcontact. "OFF" wordt weergegeven op het digitale



display. Druk op de AAN/UIT-knop om de status gereed te activeren.

- Druk vervolgens op de SET-knop om VACUÛMTIJD, AFDICHTINGSTIJD en MARINATIE TIJD te selecteren. Pas de tijd van elk proces aan met de knop verhogen/verlagen.
- Zie hieronder voor het instelbereik van verschillende bewerkingen:
 - 1) Vacuümtijd: 5 ~ 90 seconden (met interval van 5 seconden)
 - 2) Afdichtingstijd: Instellen tot 6 seconden (met interval van 0,5 seconde)
 - 3) Maritieme tijd: 9 ~ 99 minuten (één cyclus duurt 9 minuten, kan worden ingesteld op maximaal 11 cycli)
- Doe het voedsel in een vacuümkzak. Plaats vervolgens de hele zak onder de bevestigingsklem in de kamer van de machine. Zorg ervoor dat de opening van de vacuümkzak volledig en goed onder de afdichtingsstang zit voor afdichting. En de hele vacuümkzak wordt vergrendeld door de klem in de kamer.

A) Vacuüm- en afdichtingsproces

- Sluit het deksel en zet de klemvergrendeling omhoog. De machine start automatisch het vacuüm-en-afdichtingsproces. Als de machine niet automatisch werkt, drukt u op de "START"-knop en de machine kan de bewerking starten.
- De indicator VACUÛMTIJD gaat blauw branden en de machine begint af te tellen
- Het digitale display toont de resterende tijd van het vacuümproces. Wanneer het vacuümproces is voltooid, wordt het automatisch in het afdichtingsproces ingevoerd.
- Op dezelfde manier gaat de indicator AFDICHTINGSTIJD branden en begint het digitale display met aftellen. De resterende tijd van het afdichtingsproces wordt op het digitale display weergegeven.
- Nu wordt lucht in de vacuümkzak en kamer naar buiten gezogen.
- Er klinkt 3 keer een pieptoon wanneer het afdichtingsproces is voltooid.
- "CLO" wordt weergegeven.
- Plaats de klemvergrendeling en neem het verpakte voedsel weg.

B) Vacuüm- en marinatieproces

- Selecteer eerst het marinatieproces, sluit vervolgens het deksel en zet de klemvergrendeling omhoog.
- De machine start het vacuüm-en-marinatieproces automatisch.
- Een cyclus van het marinatieproces duurt 9 minuten (1 minuut voor het vacuümproces + 8 minuten voor het handhaven van het vacuüm).
- Er klinkt een pieptoon wanneer het marinieren is voltooid.
- "CLO" wordt weergegeven.
- Plaats de klemvergrendeling en neem het verpakte voedsel weg.

Opmerking:

1. Wanneer de machine het vacuümproces uitvoert, kunt u op de knop "SEAL" drukken om onmiddellijk over te schakelen naar het afdichtingsproces.
2. Wanneer de machine in werking is, kunt u op de knop "AAN/UIT" drukken om het proces op elk gewenst moment te stoppen.

3. Wanneer op het display "CLO" wordt weergegeven, staat de machine in de stationaire modus en kan hij geen taken uitvoeren, ongeacht welke knop wordt ingedrukt. Open het deksel om de machine uit deze modus te halen.
4. Controleer of de afdichting en het vacuüm voldoende zijn. Zo niet, pas dan de vacuüm- en/of afdichtingstijd aan.

Vacuümpompolie toevoegen en aftappen

(Afb. 3 op pagina 4)

Voeg olie toe aan de pomp (25) als de volgende situaties zich voordoen.

BELANGRIJK! Zorg ervoor dat de pompolie zich boven de markering OLIE NIVEAU (26) bevindt en controleer deze regelmatig.

1. Voor het eerste gebruik moet de pomp worden gevuld met olie (meegeleverd).
2. Wanneer het oliepeil onder de markering OLIE NIVEAU ligt.
3. Wanneer de prestaties van de machine achteruitgaan.
4. Tap de pomp elke zes maanden af en vul hem opnieuw met olie.

A) Olieprocedures toevoegen

(Afb. 3 op pagina 4)

- Gebruik de (meegeleverde) schroevendraaier om de schroeven van de achterklep los te draaien en verwijder de klep om de pomp bloot te leggen.
- Draai de schroefkop (24) linksom los met een gereedschap (niet meegeleverd).
- Voeg pompolie toe met de olieflles (27, meegeleverd) tot het oliepeil boven de markering OLIE NIVEAU ligt.
- Draai de schroefkop rechtsom vast met een gereedschap (niet meegeleverd).
- Plaats de achterkap terug door de schroeven vast te draaien met een schroevendraaier (meegeleverd).

B) Afvoerprocedures

(Afb. 4 op pagina 4)

- Neem een opvangbak en plaats deze onder de olieafvoerpoort die wordt bedekt door de zeskantschroef.
- Draai de zeskantschroef (28) linksom los met behulp van de sleutel (meegeleverd).
- Nadat alle olie is afgetapt, schroeft u de dop rechtsom terug en draait u deze vast.

Belangrijk

1. Gooi de afgetapte pompolie weg volgens de milieuvorschriften.
2. Plaats de machine in een horizontale positie nadat u de pompolie hebt bijgevoerd. Kantel de machine niet om.

Informatie over voedselopslag en -veiligheid

- Deze verpakkingsmachine van de vacuümkamer gebruikt de vacuümafdichtingsmethode om voedsel luchtdicht te verpakken. Vacuümverpakking is een eenvoudige en efficiënte manier om een verscheidenheid aan voedsel te verpakken, omdat het bederf kan voorkomen en de houdbaarheid van voedsel kan verlengen. Het gebrek aan lucht in de zak belemmert de groei van bacteriën en schimmels. U kunt voedsel in grote hoeveelheden kopen en ze vacuüm verpakken zonder de dreiging van voedselverspilling.
- Houd er echter rekening mee dat niet alle soorten voedsel



baat kunnen hebben bij vacuümverpakkingen. Gebruik nooit een vacuümverpakking om knoflook of schimmels zoals paddenstoelen op te bergen. Een gevaarlijke chemische reactie vindt plaats wanneer lucht wordt verwijderd, waardoor deze voedingsmiddelen gevaarlijk zijn bij inname. Groenten moeten vóór het verpakken worden gewassen en geschild om enzymen te doden die kunnen leiden tot verslechtering wanneer lucht onder vacuümverpakking wordt verwijderd.

Voedingsmiddelen	Opslag vacuüm-vriezer	Opslag vacuüm-koelkast
Vers rundvlees en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand
Gemalen vlees	1 jaar	1 maand
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken
Verse vis	2 jaar	2 weken
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken
Harde kaas	6 maanden	6-12 weken
Gesneden vlees van delicatessen	niet aanbevolen	6-12 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken

Opmerking: Bovenstaande tabel is alleen ter referentie en stelt voor om de lokale hygiënische en epidemiologische voorschriften te volgen.

Reiniging en onderhoud

- **AANDACHT!** Koppel het apparaat altijd los van de voeding en koel het af voordat u het opbergt, reinigt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstraal of stoomreiniger voor het reinigen en duw het apparaat niet onder water, omdat de onderdelen nat worden en er elektrische schokken kunnen ontstaan.
- Als het apparaat niet schoon wordt gehouden, kan dit een negatieve invloed hebben op de levensduur van het apparaat en leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Voedselresten moeten regelmatig worden gereinigd en uit het apparaat worden verwijderd. Als het apparaat niet goed wordt gereinigd, verkort dit de levensduur en kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig het gekoelde buitenoppervlak met een doek of spons die licht bevochtigd is met een milde zeepoplossing.
- Om redenen van hygiëne moet het apparaat voor en na gebruik worden gereinigd.
- Vermijd contact van water met de elektrische onderdelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuursponzen of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Gebruik voor het reinigen geen staalwol, metalen keukengerei of scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om ernstige ongevallen te voorkomen.
- Als u ziet dat het apparaat niet goed werkt of dat er een probleem is, stop dan met het gebruik, schakel het uit en neem contact op met de leverancier.
- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde en bevoegde technici, of worden aanbevolen door de fabrikant.
- Controleer regelmatig de kleur van de pompolie via het display. De olie moet helder en helder zijn en boven het MIN-niveau.
- Als de pompolie modderig wordt en donkerder wordt, betekent dit dat de olie onzuiverheden bevat en moet worden vervangen.
- Ververs de pompolie ten minste elke 6 maanden.

Transport en opslag

- Zorg er vóór opslag altijd voor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomtoevoer en volledig is afgekoeld.
- Bewaar het apparaat op een koele, schone en droge plaats.
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat, omdat dit het kan beschadigen.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is. Koppel het apparaat tijdens het verplaatsen los van de voeding en houd het aan de onderkant vast.

Problemen oplossen

Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan de onderstaande tabel voor de oplossing. Als u het probleem nog steeds niet kunt oplossen, neem dan contact op met de leverancier/dienstverlener.

Problemen	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De machine schakelt niet in.	De stekker is niet goed aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten op het stopcontact.
	De AAN/UIT-knop wordt niet ingedrukt.	Druk op de AAN/UIT-knop om de machine te starten als deze niet automatisch kan starten.
De vacuümzak is niet vacuüm en/of volledig verzegeld.	De vacuüm-/afdichtingstijd is niet lang genoeg.	Stel een langere vacuüm-/afdichtingstijd in.
	De opening van de vacuümzak was niet volledig en correct onder de afdichtingsbalk geplaatst.	Verpak het voedsel in een nieuwe zak en plaats het op de juiste manier in de kamer, zodat de hele opening kan worden verzegeld. Gebruik geen zakken die niet op de afdichtingsstang passen.
	De afdichtingsbalk en de binnenste vacuümkamer zijn niet schoon genoeg.	Veeg het oppervlak van de afdichtingsstang en de binnenkant van de vacuümkamer schoon, droog en vrij van vuil.
	Er zit wat vocht, voedseldeeltjes of vuil op het afdichtingsgebied van de vacuümzak.	Veeg het afdichtingsgebied van de stofzuigerzak schoon om er zeker van te zijn dat deze droog en schoon is.



Vacuümzak verliest vacuüm na afdichting.	In de vacuümzak zit voedsel met scherpe punten om de zak te penetreren en zo lucht in de vacuümzak te laten komen.	Snij de scherpe punten af of bedek ze voordat u ze verpakt.
	Sommige voedingsmiddelen kunnen gassen afgeven en voedsel kan gassen afgeven als gevolg van voedselbederf.	Leg het voedsel op de juiste manier in de Blanc of vries het in voordat u het verpakt. Gooi het voedsel weg bij twijfel.

Identificatie foutcode

Foutcodes	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E01	Wanneer de machine enige tijd stofzuigt, sluit de drukwaaiër niet.	- Controleer of het deksel goed gesloten is. - Controleer of de pakking in de juiste positie is geïnstalleerd. - Controleer of de pomp werkt of niet. - Controleer of het drukschakelaarsysteem wel of niet normaal werkt (slang, drukschakelaar en 10P-datakabel)
E02	Wanneer de machine in de afdichtingsmodus gaat, wordt de microschakelaar niet gesloten.	- Controleer of het deksel goed gesloten is. - Controleer of het microschakelaarsysteem normaal werkt of niet (GAS1-kabel, microschakelaar, 10P-datakabel).
LP	De machine verloor plotseling de elektrische voeding tijdens de werking.	- Controleer de elektrische voeding.

Garantie

Elk defect dat de functionaliteit van het apparaat beïnvloedt en dat binnen een jaar na aankoop aan het licht komt, wordt gerepareerd door gratis reparatie of vervanging, mits het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt. Uw wettelijke rechten worden niet aangetast. Als het apparaat onder garantie wordt geclaimd, meldt dan waar en wanneer het is gekocht en voeg een aankoopbewijs (bijv. ontvangstbewijs) toe. In overeenstemming met ons beleid van continue productontwikkeling behouden we ons het recht voor om de product-, verpakings- en documentatiespecificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Afvoeren en milieu

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet worden afgevoerd met ander huishoudelijk afval. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afvalapparatuur weg te gooien door het over te dragen aan een aangewezen inzamelpunt. Het niet naleven van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de toepasselijke regelge-

ving inzake afvalverwijdering. Het gescheiden inzamelen en recycleren van uw afvalapparatuur op het moment van verwijdering helpt natuurlijke hulpbronnen te behouden en ervoor te zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.

Neem voor meer informatie over waar u uw afval kunt afgeven voor recycling contact op met uw lokale afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks, hetzij via een openbaar systeem.

POLSKI

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia HENDI. Przed zainstalowaniem i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na opisane poniżej przepisy bezpieczeństwa.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzać elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Należy regularnie sprawdzać połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez dostawcę lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń ciała.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia należy w razie potrzeby poprowadzić przewód zasilający bezpiecznie, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzewczą lub zagrożenia potknięciem się.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE należy wyłączać urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na etykiecie urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki/połączeń elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Urządzenie oraz wtyczkę/połączenia elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie przedostanie się do wody, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji będzie stanowić zagrożenie dla życia.
- Podłączyć zasilacz do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w razie nagłego wypadku można było natychmiast odłączyć urządzenie.
- Upewnić się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi



przedmiotami i trzymać go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka. Zamiast tego zawsze wyciągać wtyczkę.

- Nigdy nie przenosić urządzenia za przewód.
- Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie nie powinno być w żadnym wypadku używane przez dzieci.
- Urządzenie i jego połączenia elektryczne należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie używać akcesoriów ani innych urządzeń innych niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Nie używać urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie stawiać urządzenia na elementach grzejnych (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie zakrywać urządzenia podczas pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie należy zawsze obsługiwać na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym można użyć strumienia wody.
- Podczas użytkowania pozostawić co najmniej 20 cm miejsca wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu powinny być wolne od przeszkód.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- **WAŻNE!** Upewnij się, że olej pompy znajduje się co najmniej nad POZIOMEM OLEJU i regularnie sprawdzać.
- Używać wyłącznie dostarczonego oleju pompy. Poziom olej w pompie powinien być regularnie sprawdzany przez wykwalifikowanego technika serwisowego. Nie używać starego oleju pompy.
- Nie dotykać listwy uszczelniającej podczas użytkowania. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia nawet po użyciu. Przed dotknięciem odczekać, aż listwa uszczelniająca ostygnie.
- Urządzenie musi być czyszczone, a resztki żywności należy regularnie usuwać. Jeśli urządzenie nie będzie utrzymywane w czystości, będzie to miało szkodliwy wpływ na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczny stan podczas użytkowania.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZMIAŻDZENIA RĄK! Należy zachować ostrożność podczas zamykania pokryw.



- Podczas przenoszenia lub transportowania maszyny ze względu na dużą masę należy zachować szczególną ostrożność. Co najmniej 2 osoby lub korzystanie z wózka w celu uzyskania pomocy. Poruszaj maszyną powoli, ostrożnie i nigdy nie przechylaj się o więcej niż 45°.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- To urządzenie jest przeznaczone do odkurzania i uszczelniania plastikowych worków z żywnością w środku. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Używanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu jest uważane za niewłaściwe użycie urządzenia. Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie sklasyfikowano jako urządzenie klasy I i należy je podłączyć do uziemienia ochronnego. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego.

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką uziemiającą lub połączenia elektryczne z przewodem uziemiającym. Połączenia muszą być prawidłowo zainstalowane i uziemione.

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

1. Pokrywa
2. Blokada zacisku
3. Otwory wentylacyjne
4. Panel sterowania
5. Gniazdo przewodu zasilającego
6. Pokrywa tylna
7. Wyświetlacz poziomu oleju pompy
8. Śruby mocujące pokrywę tylną
9. Komora
10. Zacisk do mocowania worka próżniowego
11. Pręt uszczelniający

Uwaga: Treść niniejszej instrukcji dotyczy wszystkich wymienionych pozycji, chyba że określono inaczej. Wygląd może się różnić od przedstawionych na ilustracjach.

Panel sterowania

(Rys. 2 na stronie 3)

12. Przycisk WŁ./WYŁ.
Naciśnąć ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
13. Przycisk START
Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego uruchamiania, która włącza się po zamknięciu pokryw. Jeśli ta opcja nie jest ustawiona, należy użyć przycisku START.
14. Przycisk USZCZELNIENIA
Naciśnąć przycisk SEAL, aby zatrzymać proces podciśnienia i rozpocząć proces uszczelniania.



15. Przycisk USTAW

Przy otwartej pokrywie nacisnąć przycisk „SET”, aby ustawić czas 3 procesów (czas VACUUM TIME, czas SEAL TIME i MARINATE).

16. Przycisk regulacji czasu

16.1: Zwiększ

16.2: Zmniejszenie)

Naciskaj te przyciski, aby dostosować czas dla każdego procesu (czas VACUUM, czas SEAL i MARINATE).

17. Wyświetlacz cyfrowy

1) Pokazuje pozostały czas 3 procesów (czas VACUUM, czas SEAL i MARINATE).

2) Po zakończeniu procesu próżniowego i uszczelniania, gdy pokrywa jest nadal zamknięta. Zostanie wyświetlony komunikat „CLO”.

18. Wskaźnik świetlny (ZAS VACUUM / ZAS USZCZELNIENIA / MARYNAT)

1) Przy otwartej pokrywie wskaźnik zaświeci się na niebiesko, nacisnąć , aby dostosować czas odpowiedniego procesu.

2) Podczas każdego procesu, odpowiedni wskaźnik świetlny jest WŁĄCZONY, aby pokazać, która część procesu jest aktywna.

19. Wskaźnik podciśnienia

Pokazuje poziom ciśnienia wewnątrz komory próżniowej.

Części zamienne lub akcesoria

20. Klucz (1x)

21. Wkrętak (1x)

22. Pusta butelka z dyszą (1x)

23. Butelka z olejem do pomp (objętość: 230 ml) (1x)

Uwaga: Worek próżniowy nie jest dołączony do zestawu.

Przygotowanie przed użyciem

- Zdjąć wszystkie opakowania ochronne i opakowania.
 - Sprawdzić, czy urządzenie jest w dobrym stanie i czy posiada wszystkie akcesoria. W przypadku niekompletnej lub uszkodzonej dostawy należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. W takim przypadku nie należy używać urządzenia.
 - Przed użyciem należy wyczyścić akcesoria i urządzenie (patrz => Czyszczenie i konserwacja).
 - Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche.
 - Umieścić urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest bezpieczna przed rozpryskami wody.
 - Opakowanie należy zachować, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.
 - Zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.
- UWAGA!** Ze względu na pozostałości produkcyjne urządzenie może wydzielać lekki zapach podczas pierwszych kilku zastosowań. Jest to normalne i nie oznacza żadnej wady ani zagrożenia. Upewnić się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.

Instrukcje obsługi

- Dolać oleju do pompy próżniowej.
- Wybrać właściwy rozmiar worka próżniowego. (Szerokość worka 260 mm dla pozycji 201428; 300 mm dla pozycji 201435). Pozostawić co najmniej 3 – 4 cm dodatkowego odstępu u góry, aby zapewnić szczelność studni.
- Przy otwartej pokrywie włożyć wtyczkę zasilania do odpow-

wiedniego gniazdka elektrycznego „OFF” na wyświetlaczu cyfrowym. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby przejść do stanu gotowości.

- Następnie naciśnij przycisk SET, aby wybrać opcję VACUUM TIME, SEAL TIME i MARINATE TIME, dostosuj czas każdego procesu za pomocą przycisku zwiększania/zmniejszania.
- Poniżej przedstawiono zakres ustawień dla różnych operacji:
 - 1) Czas podciśnienia: 5 – 90 sekund (z odstępem 5 sekund)
 - 2) Czas zamknięcia: Ustaw na 6 sekund (z odstępem 0,5 sekundy)
 - 3) Czas marynowania: 9 – 99 minut (jeden cykl trwa 9 minut, można ustawić do 11 cykli)
- Włożyć żywność do worka próżniowego. Następnie umieścić cały worek pod zaciskiem mocującym wewnątrz komory maszyny. Upewnij się, że otwór worka próżniowego znajduje się całkowicie i prawidłowo pod listwą uszczelniającą w celu uszczelnienia. Cały worek próżniowy jest blokowany przez zacisk wewnątrz komory.

A) Proces podciśnieniowy i zgrzewania

- Zamknąć pokrywę i założyć blokadę zacisku. Urządzenie rozpocznie proces próżniowo-uszczelniający automatycznie. Jeśli maszyna nie działa automatycznie, nacisnąć przycisk „START”, aby maszyna mogła rozpocząć pracę.
- Wskaźnik ZAS PRÓŻNI zaświeci się na niebiesko, a urządzenie rozpocznie odliczanie
- Wyświetlacz cyfrowy pokaże pozostały czas procesu próżniowego. Po zakończeniu procesu próżniowego automatycznie przejdzie on do procesu uszczelniania.
- Podobnie zaświeci się wskaźnik ZAS USZCZELNIENIA, a wyświetlacz cyfrowy rozpocznie odliczanie. Pozostały czas procesu uszczelnienia zostanie wyświetlony na wyświetlaczu cyfrowym.
- Teraz powietrze wewnątrz worka próżniowego i komory jest zasysane.
- Po zakończeniu procesu uszczelniania 3 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Zostanie wyświetlony komunikat „CLO”.
- Odkłużyć blokadę zacisku i wyjąć zapakowaną żywność.

B) Proces próżniowy i marynistyczny

- Najpierw wybierz proces marynowania, a następnie zamknij pokrywę i załóż blokadę zacisku.
- Urządzenie automatycznie rozpocznie proces marynowania i podciśnienia.
- Jeden cykl procesu marynaty trwa 9 minut (1 minuta dla procesu próżniowego + 8 minut utrzymania podciśnienia).
- Po zakończeniu procesu marynowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Zostanie wyświetlony komunikat „CLO”.
- Odkłużyć blokadę zacisku i wyjąć zapakowaną żywność.

Uwaga:

1. Gdy maszyna pracuje z próżnią, można nacisnąć przycisk „SEAL”, aby natychmiast przejść do procesu „uszczelniania”.
2. Podczas pracy maszyny można w dowolnym momencie nacisnąć przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby zatrzymać proces.
3. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CLO”, maszyna jest w trybie bezczynności i nie może wykonywać żąd-



nych zadań bez względu na to, który przycisk jest wciśnięty. Otworzyć pokrywę, aby wyłączyć maszynę z tego trybu.

4. Sprawdzić, czy uszczelnienie i podciśnienie są wystarczające. Jeśli nie, wyregulować podciśnienie i/lub czas uszczelnienia.

Dodawanie i spuszczenie oleju z pompy próżniowej

(Rys. 3 na stronie 4)

W przypadku wystąpienia poniższych sytuacji dolać oleju do pompy [25].

WAŻNE! Upewnić się, że olej pompy znajduje się powyżej oznaczenia POZIOM OLEJU [26] i regularnie sprawdzać.

1. Przed pierwszym użyciem pompę należy napętnić olejem [dostarczonym].
2. Gdy poziom oleju jest poniżej oznaczenia POZIOM OLEJU.
3. Gdy wydajność maszyny pogarsza się.
4. Opróżnić i napętnić pompę olejem co sześć miesięcy.

A) Procedury dolewania oleju

(Rys. 3 na stronie 4)

- Za pomocą śrubokrętu (w zestawie) poluzować śruby pokrywy tylnej, zdjąć pokrywę w celu odstonienia pompy.
- Odkręcić zakrętkę [24] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą narzędzia (brak w zestawie).
- Dolać oleju do pompy za pomocą butli z olejem [27, w zestawie], aż poziom oleju znajdzie się powyżej oznaczenia POZIOMU OLEJU.
- Dokręcić nakrętkę śruby zgodnie z ruchem wskazówek zegara za pomocą narzędzia (niedotaczone do zestawu).
- Zamontować tylną pokrywę, mocując śruby za pomocą śrubokręta (w zestawie).

B) Procedury opróżniania

(Rys. 4 na stronie 4)

- Wziąć pojemnik zbiorczy i umieścić go pod portem spustowym oleju, który jest przykryty śrubą sześciokątną.
- Poluzować śrubę z tłem sześciokątnym [28] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą klucza (w zestawie).
- Po spuszczeniu całego oleju przykręcić korek z powrotem w prawo i dokręcić.

Ważne

1. Spuszczany olej pompy należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.
2. Po ponownym napętnieniu pompy olejem należy ustawić maszynę w położeniu poziomym. Nie przechylać urządzenia.

Informacje dotyczące przechowywania i bezpieczeństwa żywności

- Ta maszyna do pakowania z komorą próżniową wykorzystuje metodę uszczelniania próżniowego do hermetycznego pakowania żywności. Opakowanie próżniowe jest łatwym i wydajnym sposobem pakowania różnych produktów spożywczych, ponieważ może zapobiec zepsuciu i wydłużyć okres przydatności do spożycia żywności. Brak powietrza w worku utrudnia rozwój bakterii i pleśni. Możesz kupować żywność w dużych ilościach i pakować je w próżnię bez ryzyka marnowania żywności.

- Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie rodzaje żywności mogą korzystać z opakowań próżniowych. Nigdy nie używaj opakowań próżniowych do przechowywania czosnku lub grzybów, takich jak grzyby. Niebezpieczna reakcja chemiczna nastąpi po usunięciu powietrza, powodując, że te pokarmy są niebezpieczne, jeśli zostaną spożyte. Warzywa należy umyć i obrać przed pakowaniem, aby zabić wszelkie enzymy, które mogą spowodować pogorszenie jakości po usunięciu powietrza pod próżnią.

Żywność	Przechowywanie w zamrażarce próżniowej	Przechowywanie lodówki próżniowej
Świeża wołowina i cielęcina	1-3 lata	1 miesiąc
Mięso mielone	1 rok	1 miesiąc
Świeża wieprzowina	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeże ryby	2 lata	2 tygodnie
Świeży drób	2-3 lata	2-4 tygodnie
Mięso wędzone	3 lata	6-12 tygodni
Świeże produkty, blanszowane	2-3 lata	2-4 tygodnie
Świeże owoce	2-3 lata	2 tygodnie
Twarde sery	6 miesięcy	6-12 tygodni
Pokrojone mięso delikatnesowe	Niezalecane	6-12 tygodni
Świeży makaron	6 miesięcy	2-3 tygodnie

Uwaga: Powyższa tabela służy wyłącznie do celów informacyjnych i sugeruje przestrzeganie lokalnych przepisów higienicznych i epidemiologicznych.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA!** Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i schłodzić.
- Do czyszczenia nie należy używać strumienia wody ani środka do czyszczenia parą wodną i nie należy wpychać urządzenia pod wodę, ponieważ części będą mokre i może dojść do porażenia prądem.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w dobrym stanie czystości, może to negatywnie wpłynąć na jego żywotność i spowodować niebezpieczną sytuację.
- Pozostałości potraw należy regularnie czyścić i usuwać z urządzenia. Jeśli urządzenie nie zostanie prawidłowo wy czyszczone, jego żywotność zostanie ograniczona i może to spowodować wystąpienie niebezpiecznych warunków podczas użytkowania.

Czyszczenie

- Ochłodzoną powierzchnię zewnętrzną należy czyścić szmatką lub gąbką lekko zwilżoną roztworem łagodnego mydła.
- Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić przed i po użyciu.
- Unikać kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.



- Nigdy nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych ani środków czyszczących zawierających chlor. Do czyszczenia nie wolno używać wetny stalowej, metalowych przyborów ani ostrych lub spiczastych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!

Konserwacja

- Aby zapobiec poważnym wypadkom, należy regularnie sprawdzać działanie urządzenia.
- Jeśli zauważył, że urządzenie nie działa prawidłowo lub występuje problem, przestań z niego korzystać, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszelkie prace konserwacyjne, instalacyjne i naprawcze muszą być wykonywane przez wyspecjalizowanych i autoryzowanych techników lub zalecane przez producenta.
- Regularnie sprawdzać kolor oleju pompy za pomocą wyświetlacza. Olej powinien być przezroczysty, jasny i powyżej poziomu MIN.
- Jeśli olej pompy staje się błotnisty i ciemniejszy, oznacza to, że olej zawiera zanieczyszczenia i wymaga wymiany.
- Wymieniać olej pompy co najmniej raz na 6 miesięcy.

Transport i przechowywanie

- Przed rozpoczęciem przechowywania należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i całkowicie schłodzone.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno umieszczać na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ mogłoby to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, gdy jest ono w trakcie pracy. Podczas przemieszczania należy odłączyć urządzenie od zasilania i przytrzymać je u dołu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, należy zapoznać się z poniższą tabelą dotyczącą rozwiązania. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą / usługodawcą.

Problemy	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Maszyna nie włącza się.	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.	Upewnić się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego.
	Przycisk WŁ./WYŁ. nie jest wciśnięty.	Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby uruchomić urządzenie, jeśli nie może ono uruchomić się automatycznie.

Worek próżniowy nie jest podciśnieniowy i/ lub całkowicie uszczelniony.	Czas podciśnienia/ uszczelnienia nie jest wystarczająco długi.	Ustawić dłuższy czas podciśnienia/ uszczelnienia.
	Otwór worka próżniowego nie został całkowicie i prawidłowo umieszczony pod listwą uszczelniającą.	Zapakuj żywność do nowej torby i umieść ją prawidłowo w komorze, aby cały otwór mógł zostać uszczelniony. Nie używaj worków, które nie pasują do listwy uszczelniającej.
	Pręt uszczelniający i wewnętrzna komora próżniowa nie są wystarczająco czyste.	Przetrzeć powierzchnię listwy uszczelniającej i wnętrza komory próżniowej, aby zachować czystość, suchość i brak zanieczyszczeń.
Worek próżniowy traci próżnię po zapieczętowaniu.	W obszarze uszczelnienia worka próżniowego znajdują się pewne cząsteczki wody, żywności lub zanieczyszczenia.	Przetrzeć obszar uszczelnienia worka próżniowego, aby upewnić się, że jest suchy i czysty.
	Wewnątrz worka próżniowego znajduje się żywność z ostrymi punktami, które penetrują worek, a tym samym powietrze dostaje się do worka próżniowego.	Przed zapakowaniem należy odciąć ostre punkty lub zakryć je.
	Niektóre produkty spożywcze mogą uwalniać gazy, a żywność może uwalniać gazy z powodu psucia się żywności.	Przed zapakowaniem należy odpowiednio zblednąć lub zamrozić żywność. W razie wątpliwości wyrzucić żywność.

Identyfikacja kodu błędu

Kody błędów	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E01	Gdy maszyna odkurza się przez jakiś czas, syła ciśnieniowa nie zamyka się.	- Sprawdzić, czy pokrywa jest szczelnie zamknięta. - Sprawdzić, czy uszczelka jest zamontowana we właściwym położeniu. - Sprawdzić, czy pompa działa. - Sprawdzić, czy układ przełącznika ciśnieniowego działa prawidłowo lub nie (przewód elastyczny, przełącznik ciśnieniowy i przewód danych 10P).
E02	Gdy maszyna przechodzi w tryb zgrzewania, mikroprzełącznik nie zamyka się.	- Sprawdzić, czy pokrywa jest szczelnie zamknięta. - Sprawdzić, czy system mikroprzełącznika działa prawidłowo (kabel GAS1, mikroprzełącznik, kabel danych 10P).



LP	Maszyna nagle straciła zasilanie elektryczne podczas pracy.	- Sprawdzić zasilanie elektryczne.
----	---	------------------------------------

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

FRANÇAIS

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ!** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.
- **AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, achetez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- **AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT! TOUJOURS** éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.
- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.
- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant

FR



des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.

- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

Instructions de sécurité spéciales

- **IMPORTANT !** S'assurer que l'huile de la pompe est au moins au-dessus du NIVEAU D'HUILE et vérifier régulièrement.
- Utiliser uniquement l'huile de pompe fournie. Le niveau d'huile de la pompe doit être vérifié régulièrement par un technicien d'entretien qualifié. Ne pas utiliser d'huile pour pompe usagée.
- Ne touchez pas la barre d'étanchéité pendant l'utilisation. Il existe un risque de brûlure, même après utilisation. Attendez que la barre d'étanchéité ait refroidi avant de la toucher.
- L'appareil doit être nettoyé et les résidus alimentaires doivent être éliminés régulièrement. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état propre, cela aura un effet néfaste sur la durée de vie de l'appareil et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.



RISQUE D'ÉCRASEMENT DES MAINS !
Faites attention lorsque vous fermez le couvercle.

- Il convient de faire particulièrement attention lors du déplacement ou du transport de la machine en raison du poids lourd. Avec au moins 2 personnes ou en utilisant un chariot pour obtenir de l'aide. Déplacez la machine lentement, avec précaution et ne l'inclinez jamais à plus de 45°.

Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.

- Cet appareil est conçu pour aspirer et sceller les sacs en plastique contenant des aliments. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

Cet appareil appartient à la classe de protection I et doit être raccorder à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

Principales parties du produit

(Fig. 1 à la page 3)

1. Couvercle
2. Verrouillage de la pince
3. Trous de ventilation
4. Panneau de commande
5. Prise du cordon d'alimentation
6. Couvercle arrière
7. Affichage du niveau d'huile de la pompe
8. Vis de fixation du couvercle arrière
9. Chambre
10. Pince pour fixer le sac à vide
11. Barre d'étanchéité

Remarque : Le contenu de ce manuel s'applique à tous les éléments répertoriés, sauf indication contraire. L'apparence peut varier par rapport aux illustrations illustrées.

Panneau de commande

(Fig. 2 à la page 3)

12. Bouton MARCHE/ARRÊT
Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la machine.
13. Bouton DÉMARRER
La machine dispose d'une fonction de démarrage automatique qui s'active lorsque le couvercle est fermé. Si ce n'est pas le cas, utilisez le bouton START.
14. Bouton SEAL
Appuyez sur le bouton SEAL pour arrêter le processus de vide et démarrer le processus de scellage.
15. Bouton SET
Avec le couvercle ouvert, appuyez sur le bouton « SET » pour régler l'heure des 3 processus (DUREE DE VIDE, TEMPS D'ÉTANCHÉITÉ et MARINAT).
16. Bouton de réglage de l'heure
16.1 : Augmenter
16.2 : Diminution
Appuyez sur ces boutons pour régler la durée de chaque processus (Durée du vide, Durée du joint et Marinat).
17. Affichage numérique.
1) Il indique le temps restant des 3 processus (DUREE DE VIDE, DUREE D'ÉTANCHÉITÉ et MARINAT).
2) Lorsque le processus de vide et de scellage est terminé et que le couvercle est toujours fermé. « CLO » s'affiche.



18. Voyant lumineux (DUREE VIDE / DUREE D'ÉTANCHÉITÉ / MARINAT)

- 1) Lorsque le couvercle est ouvert, l'indicateur s'allume en bleu, appuyez sur pour régler l'heure du processus correspondant.
- 2) Pendant chaque processus, le voyant correspondant est allumé pour indiquer quelle partie du processus est active.

19. Jauge à vide

Il indique le niveau de pression à l'intérieur de la chambre à vide.

Pièces de rechange ou accessoires

20. Clé (1x)

21. Tournevis (1x)

22. Flacon vide avec buse (1x)

23. Bouteille d'huile de pompe (volume : 230 ml) (1x)

Remarque : Le sac à vide n'est pas inclus.

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir ==> Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de stocker votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

REMARQUE ! En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

Mode d'emploi

- Ajouter de l'huile à la pompe à vide.
- Sélectionnez la taille appropriée du sac à vide. (Largeur du sachet : 260 mm pour l'article 201428 ; 300 mm pour l'article 201435). Laisser un espacement supplémentaire minimum de 3 à 4 cm en haut pour assurer l'étanchéité du puits.
- Le couvercle étant maintenu ouvert, insérez une fiche d'alimentation dans une prise électrique appropriée. « OFF » s'affiche sur l'affichage numérique. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour passer à l'état prêt.
- Appuyez ensuite sur le bouton SET pour sélectionner le TEMPS D'ASPIRATION, le TEMPS D'ÉTANCHÉITÉ et le TEMPS DE MARINAGE, puis réglez le temps de chaque processus à l'aide du bouton d'augmentation/de diminution.
- Voir ci-dessous la plage de réglage des différentes opérations :
 - 1) Durée du vide : 5 à 90 secondes (avec intervalle de 5 secondes)
 - 2) Temps d'étanchéité : Régler jusqu'à 6 secondes (avec un intervalle de 0,5 seconde)
 - 3) Temps de marinage : 9 à 99 minutes (un cycle dure 9 minutes, peut être réglé sur 11 cycles maximum)

- Placez les aliments dans un sac à vide. Ensuite, placez le sac entier sous la bride de fixation à l'intérieur de la chambre de la machine. Veuillez vous assurer que l'ouverture du sac à vide est entièrement et correctement sous la barre d'étanchéité pour l'étanchéité. Et l'ensemble du sac à vide est verrouillé par le clamp à l'intérieur de la chambre.

A) Processus de vide et d'étanchéité

- Fermez le couvercle et placez le verrou de la pince. La machine démarrera automatiquement le processus de mise sous vide et d'étanchéité. Si la machine ne fonctionne pas automatiquement, appuyez sur le bouton « DÉMARRER » et la machine peut démarrer l'opération.
- L'indicateur du TEMPS D'ASPIRATION s'allume en bleu et la machine lance le compte à rebours
- L'affichage numérique indique le temps restant du processus de vide. Lorsque le processus de vide est terminé, il entre automatiquement dans le processus de scellage.
- De même, l'indicateur SEAL TIME s'allume et l'affichage numérique démarre le compte à rebours. Le temps restant du processus d'étanchéité sera affiché sur l'affichage numérique.
- Maintenant, l'air à l'intérieur du sac à vide et de la chambre est aspiré.
- Un bip retentit 3 fois lorsque le processus de scellage est terminé.
- « CLO » s'affiche.
- Posez le verrou de la pince et retirez les aliments emballés.

B) Processus de vide et de marinade

- Sélectionnez d'abord le processus de marinade, puis fermez le couvercle et placez le verrou de la pince.
- La machine démarre automatiquement le processus d'aspiration et de navigation.
- Un cycle de processus de marinade dure 9 minutes (1 minute pour le processus de vide + 8 minutes pour le maintien du vide).
- Un bip retentit lorsque le processus de marinade est terminé.
- « CLO » s'affiche.
- Posez le verrou de la pince et retirez les aliments emballés.

Remarque :

1. Lorsque la machine utilise le processus de « vide », vous pouvez appuyer sur le bouton « SEAL » pour passer instantanément au processus de « scellage ».
2. Lorsque la machine fonctionne, vous pouvez appuyer sur le bouton « ON / OFF » pour arrêter le processus à tout moment.
3. Lorsque l'affichage indique « CLO », la machine est en mode veille et ne peut effectuer aucune tâche, quel que soit le bouton enfoncé. Ouvrez le couvercle pour sortir la machine de ce mode.
4. Vérifiez si le joint et le vide sont suffisants. Si ce n'est pas le cas, réglez le temps de vide et/ou d'étanchéité.



Ajout et vidange de l'huile de la pompe à vide (Fig. 3 à la page 4)

Ajouter de l'huile à la pompe [25] si les situations suivantes se produisent.

IMPORTANT ! S'assurer que l'huile de la pompe est au-dessus du repère NIVEAU D'HUILE [26] et vérifier régulièrement.

1. Avant la première utilisation, la pompe doit être remplie d'huile [fournie].
2. Lorsque le niveau d'huile est inférieur au repère NIVEAU D'HUILE.
3. Lorsque les performances de la machine se détériorent.
4. Vidanger et remplir à nouveau la pompe d'huile tous les six mois.

A) Ajout de procédures d'huile (Fig. 3 à la page 4)

- Utilisez le tournevis (fourni) pour desserrer les vis du couvercle arrière, retirez le couvercle pour exposer la pompe.
- Dévissez le bouchon à vis [24] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'un outil (non fourni).
- Ajouter de l'huile à la pompe à l'aide de la bouteille d'huile [27, fourni] jusqu'à ce que le niveau d'huile soit supérieur au repère de NIVEAU D'HUILE.
- Serrer le bouchon à vis dans le sens horaire à l'aide d'un outil (non fourni).
- Réinstallez le couvercle arrière en fixant les vis à l'aide d'un tournevis (fourni).

B) Procédures de vidange (Fig. 4 à la page 4)

- Prenez un récipient de collecte et placez-le sous l'orifice de vidange d'huile qui est couvert par la vis à tête hexagonale.
- Desserrer la vis à tête hexagonale [28] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé (fournie).
- Une fois toute l'huile vidangée, revissez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le.

Important

1. Veuillez éliminer l'huile de pompe vidangée conformément aux réglementations environnementales.
2. Après avoir rempli l'huile de la pompe, veuillez placer la machine en position horizontale. Ne pas basculer la machine.

Informations sur le stockage et la sécurité des aliments

- Cette machine d'emballage pour chambre à vide utilise la méthode de scellage sous vide pour emballer les aliments hermétiquement. L'emballage sous vide est un moyen facile et efficace d'emballer une variété d'aliments, car il peut empêcher la détérioration et prolonger la durée de conservation des aliments. Le manque d'air dans le sac entrave la croissance des bactéries et des moisissures. Vous pouvez acheter des aliments en grandes quantités et les emballer sous vide sans risque de gaspillage alimentaire.
- Cependant, veuillez garder à l'esprit que tous les types d'aliments ne peuvent pas bénéficier d'un emballage sous vide. N'utilisez jamais d'emballage sous vide pour stocker l'ail ou les champignons tels que les champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, ce

qui rend ces aliments dangereux s'ils sont ingérés. Les légumes doivent être lavés et épluchés avant l'emballage pour éliminer les enzymes qui peuvent entraîner une détérioration lorsque l'air est éliminé sous vide.

Aliments	Stockage du congélateur à vide	Stockage du réfrigérateur à vide
Bœuf frais et veau	1 à 3 ans	1 mois
Viande hachée	1 an	1 mois
Porc frais	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Poisson frais	2 ans	2 semaines
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines
Produit frais, blanchi	2 à 3 ans	2 à 4 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines
Fromages durs	6 mois	6 à 12 semaines
Viandes de charcuterie en tranches	non recommandé	6 à 12 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines

Remarque : Le tableau ci-dessus est uniquement à titre de référence et suggère de respecter les réglementations locales en matière d'hygiène et d'épidémiologie.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION** ! Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et une décharge électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Éviter tout contact avec l'eau des composants électriques.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !



Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.
- Vérifiez régulièrement la couleur de l'huile de la pompe sur l'écran. L'huile doit être claire, brillante et au-dessus du niveau MIN.
- Si l'huile de la pompe devient boueuse et s'assombrit, cela signifie que l'huile contient des impuretés et doit être remplacée.
- Changer l'huile de la pompe au moins tous les 6 mois.

Transport et stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous toujours qu'il a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problèmes	Cause possible	Solution possible
La machine ne s'allume pas.	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée à la prise électrique.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée à la prise électrique.
	Le bouton ON/OFF n'est pas enfoncé.	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour démarrer la machine si elle ne peut pas démarrer automatiquement.

Le sac à vide n'est pas complètement sous vide et/ou scellé.	Le temps d'aspiration/étanchéité n'est pas assez long.	Réglez une durée de vide/scellage plus longue.
	L'ouverture du sac à vide n'a pas été entièrement et correctement placée sous la barre d'étanchéité.	Emballez les aliments dans un nouveau sac et placez-les correctement dans la chambre afin que toute l'ouverture puisse être scellée. N'utilisez pas de sacs qui ne tiennent pas dans la barre d'étanchéité.
	La barre d'étanchéité et la chambre à vide intérieure ne sont pas suffisamment propres.	Essuyez la surface de la barre d'étanchéité et à l'intérieur de la chambre à vide pour maintenir la propreté, la sécheresse et l'absence de débris.
Le sac à vide perd le vide après avoir été scellé.	Il y a de l'humidité, des particules alimentaires ou des débris sur la zone d'étanchéité du sac à vide.	Essuyez la zone d'étanchéité du sac à vide pour vous assurer qu'il est sec et propre.
	À l'intérieur du sac sous vide, des aliments avec des points tranchants pénètrent dans le sac et de l'air pénètre donc dans le sac sous vide.	Coupez les pointes tranchantes ou couvrez-les avant de les emballer.
	Certains aliments peuvent également libérer des gaz en raison de la détérioration des aliments.	Blanchissez ou congélez correctement les aliments avant de les emballer. Jeter les aliments en cas de doute.

Identification du code d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution possible
E01	Lorsque la machine passe l'aspirateur pendant un certain temps, la tour de pression ne se ferme pas.	-Vérifiez si le couvercle est fermé hermétiquement. -Vérifier si le joint est installé dans la bonne position. -Vérifier si la pompe fonctionne ou non. -Vérifiez que le système de pressostat fonctionne normalement ou non (câble pressostat et cordon de données 10P)
E02	Lorsque la machine passe en mode scellage, le micro-interrupteur ne se ferme pas.	-Vérifiez si le couvercle est fermé hermétiquement. -Vérifier si le système de micro-interrupteurs fonctionne normalement ou non (câble GAS1, micro-interrupteur, cordon de données 10P).



LP	La machine a soudainement perdu l'alimentation électrique pendant le fonctionnement.	-Vérifiez l'alimentation électrique.
----	--	--------------------------------------

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

Mise au rebut et environnement



Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.

Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

ITALIANO

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico HENDI. Prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale d'uso, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata progettata, come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.
-  **PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!** Non tentare di riparare l'apparecchiatura da soli. Non immergere le parti elettriche dell'apparecchiatura in acqua o altri liquidi. Non tenere mai l'apparecchiatura sotto l'acqua corrente.
- **NON UTILIZZARE MAI UN APPARECCHIO DANNEGGIATO!**

Controllare regolarmente che i collegamenti elettrici e il cavo non presentino danni. Se danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da un fornitore o da una persona qualificata per evitare pericoli o lesioni.

- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, intradare il cavo di alimentazione in modo sicuro, se necessario, per evitare di tirare involontariamente, danneggiarsi, venire a contatto con la superficie di riscaldamento o causare un pericolo di incendio.
- **AVVERTENZA!** Finché la spina è nella presa, l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione.
- **AVVERTENZA!** Spegnerne SEMPRE l'apparecchiatura prima di scollegarla dall'alimentazione, dalla pulizia, dalla manutenzione o dalla conservazione.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina/le connessioni elettriche lontane dall'acqua e da altri liquidi. Se l'apparecchiatura cade in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dell'alimentazione. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Collegare l'alimentatore a una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare immediatamente l'apparecchiatura in caso di emergenza.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti affilati o caldi e tenerlo lontano da fiamme libere. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, tirare sempre la spina.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per il cavo.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o personale del bar, ecc.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone che non hanno esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchiatura e i relativi collegamenti elettrici fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai accessori o altri dispositivi diversi da quelli forniti con l'apparecchiatura o raccomandati dal produttore. La mancata osservanza di questa indicazione potrebbe rappresentare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchiatura. Utilizzare solo parti e accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.



- Non utilizzare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, materiali esplosivi o infiammabili. Utilizzare sempre l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.
- Lasciare uno spazio di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.
- **AVVERTENZA!** Mantenere tutte le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura libere da ostruzioni.

Istruzioni di sicurezza speciali

- **IMPORTANTE!** Assicurarsi che l'olio della pompa sia almeno superiore al LIVELLO DELL'OLIO e controllare regolarmente.
- Utilizzare solo l'olio della pompa fornito. Il livello dell'olio della pompa deve essere controllato regolarmente da un tecnico qualificato. Non utilizzare olio vecchio per pompe.
- Non toccare la barra di tenuta durante l'uso. Esiste il pericolo di ustioni anche dopo l'uso. Attendere che la barra di tenuta si sia raffreddata prima di toccarla.
- L'apparecchiatura deve essere pulita e i residui di cibo devono essere rimossi regolarmente. Se l'apparecchiatura non viene mantenuta pulita, ciò causerà un effetto dannoso sulla durata dell'apparecchiatura e può causare una condizione pericolosa durante l'uso.



PERICOLO DI SCHIACCIARE LE MANI!
Fare attenzione quando si chiude il coperchio.

- Prestare particolare attenzione quando si sposta o si trasporta la macchina a causa del peso pesante. Con almeno 2 persone o utilizzando un carrello per assistenza. Spostare la macchina lentamente, con attenzione e non inclinarla mai oltre i 45°.

Uso previsto

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, maccherie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti.
- Questo apparecchio è progettato per aspirare e sigillare sacchetti di plastica con alimenti all'interno. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile dell'uso improprio del dispositivo.

Installazione di messa a terra

Questa apparecchiatura è classificata come classe di protezione I e deve essere collegata a una messa a terra di protezione. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione con spina di messa a terra o di collegamenti elettrici con filo di messa a terra. I collegamenti devono essere installati e messi a terra correttamente.

Parti principali del prodotto

(Fig. 1 a pagina 3)

1. Coperchio
2. Blocco morsetto
3. Fori di ventilazione
4. Pannello di controllo
5. Presa del cavo di alimentazione
6. Coperchio posteriore
7. Display del livello dell'olio della pompa
8. Viti di fissaggio per coperchio posteriore
9. Camera
10. Morsetto per il fissaggio del sacchetto sottovuoto
11. Barra di tenuta

Nota: Il contenuto di questo manuale si applica a tutti gli elementi elencati, salvo diversamente specificato. L'aspetto può variare rispetto alle illustrazioni mostrate.

Pannello di controllo

(Fig. 2 a pagina 3)

12. Pulsante ON/OFF
Premere questo pulsante per accendere o spegnere la macchina.
13. Pulsante START
La macchina ha una funzione di avvio automatico che si attiva quando il coperchio è chiuso. Se non è impostato, utilizzare il pulsante START.
14. Pulsante GUARNIZIONE
Premere il pulsante GUARNIZIONE per arrestare il processo di vuoto e avviare il processo di sigillatura.
15. Pulsante SET
Con il coperchio aperto, premere il pulsante "SET" per impostare l'ora dei 3 processi (VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE).
16. Pulsante di regolazione dell'ora
16.1: Aumenta
16.2: Diminuzione
Premere questi pulsanti per regolare il tempo per ogni processo (VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE).
17. Display digitale
1) Mostra il tempo rimanente dei 3 processi (VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE).
2) Quando il processo di vuoto e sigillatura è terminato e il coperchio è ancora chiuso. Verrà visualizzato "CLO".
18. Spia luminosa [ORA VUOTO / TEMPO GUARNIZIONE / MARINATO]
1) Con il coperchio aperto, l'indicatore si illumina di blu, premere per regolare l'ora del processo corrispondente.
2) Durante ogni processo, l'indicatore luminoso corrispondente è acceso per indicare quale parte del processo è attiva.
19. Vuotometro
Mostra il livello di pressione all'interno della camera di depressione.

Parti di ricambio o accessori

20. Chiave [1x]
21. Cacciavite [1x]
22. Flacone vuoto con ugello [1x]
23. Bottiglia di olio per pompa [volume: 230 ml] [1x]

Nota: La sacca sottovuoto non è inclusa.



Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare che il dispositivo sia in buone condizioni e con tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta o danneggiata, contattare immediatamente il fornitore. In questo caso, non utilizzare il dispositivo.
- Pulire gli accessori e l'apparecchiatura prima dell'uso (vedere ==> Pulizia e manutenzione).
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente asciutta.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, sicura contro gli schizzi d'acqua.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.
- Conservare il manuale utente per riferimento futuro.

NOTA! A causa dei residui di produzione, l'apparecchiatura può emettere un odore leggero durante i primi utilizzi. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia ben ventilata.

Istruzioni operative

- Aggiungere olio alla pompa per vuoto.
- Selezionare la dimensione corretta del sacchetto sottovuoto. (Larghezza sacca di 260 mm per articolo 201428; 300 mm per articolo 201435). Lasciare un minimo di 3 ~ 4 cm di spazio extra nella parte superiore per garantire una buona tenuta.
- Con il coperchio mantenuto aperto, inserire una spina di alimentazione in una presa di corrente elettrica idonea "OFF" sarà mostrata sul display digitale. Premere il pulsante ON/OFF per entrare nello stato pronto.
- Quindi, premere il pulsante SET per selezionare VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE TIME, regolare il tempo di ogni processo utilizzando il pulsante increase/decrease.
- Vedere di seguito per l'intervallo di impostazione delle diverse operazioni:
 - 1) Tempo vuoto: 5 ~ 90 secondi (con intervallo di 5 secondi)
 - 2) Tempo di tenuta: Impostazione fino a 6 secondi (con intervallo di 0,5 secondi)
 - 3) Tempo di marinatura: 9 ~ 99 minuti (un ciclo dura 9 minuti, può essere impostato fino a 11 cicli)
- Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto. Quindi, mettere l'intera sacca sotto il morsetto di fissaggio all'interno della camera della macchina. Assicurarsi che l'apertura del sacchetto sottovuoto sia completamente e correttamente sotto la barra di tenuta per la sigillatura. E l'intero sacchetto sottovuoto è bloccato dal morsetto all'interno della camera.

A) Processo di vuoto e tenuta

- Chiudere il coperchio e posizionare il blocco del morsetto. La macchina avvierà automaticamente il processo di aspirazione e sigillatura. Se la macchina non funziona automaticamente, premere il pulsante "AWIO" per avviare l'operazione.
- L'indicatore TEMPO VUOTO si accende in blu e la macchina inizia il conto alla rovescia
- Il display digitale mostrerà il tempo rimanente del processo di vuoto. Al termine del processo di vuoto, entrerà automaticamente nel processo di sigillatura.
- Allo stesso modo, l'indicatore SEAL TIME si accende e il display digitale avvia il conto alla rovescia. Il tempo rimanente del processo di sigillatura verrà visualizzato sul display digitale.

- A questo punto, l'aria all'interno del sacchetto e della camera sottovuoto viene aspirata.
- Al termine del processo di sigillatura viene emesso un segnale acustico per 3 volte.
- Verrà visualizzato "CLO".
- Abbassare il blocco del morsetto e togliere il cibo confezionato.

B) Processo di vuoto e marinato

- Selezionare prima il processo di marinatura, quindi chiudere il coperchio e posizionare il blocco del morsetto.
- La macchina avvierà automaticamente il processo di vuoto e marinatura.
- Un ciclo di processo di marinatura è di 9 minuti (1 minuto per il processo di vuoto + 8 minuti per mantenere il vuoto).
- Al termine del processo di marinatura viene emesso un segnale acustico.
- Verrà visualizzato "CLO".
- Abbassare il blocco del morsetto e togliere il cibo confezionato.

Nota:

1. Quando la macchina sta eseguendo il processo di "vuoto", è possibile premere il pulsante "GUARNIZIONE" per passare immediatamente al processo di "sigillatura".
2. Quando la macchina è in funzione, è possibile premere il pulsante "ON/OFF" per interrompere il processo in qualsiasi momento.
3. Quando il display mostra "CLO", la macchina è in modalità inattiva e non può eseguire alcuna operazione indipendentemente dal pulsante che viene premuto. Aprire il coperchio per far uscire la macchina da questa modalità.
4. Controllare se la tenuta e il vuoto sono sufficienti. In caso contrario, regolare il tempo di vuoto e/o tenuta.

Aggiunta e scarico dell'olio della pompa a vuoto (Fig. 3 a pagina 4)

Aggiungere olio alla pompa [25] se si verificano le seguenti situazioni.

IMPORTANTE! Assicurarsi che l'olio della pompa sia al di sopra della marcatura LIVELLO OLIO [26] e controllare regolarmente.

1. Prima del primo utilizzo, la pompa deve essere riempita con olio (fornito).
2. Quando il livello dell'olio è inferiore al contrassegno LIVELLO OLIO.
3. Quando le prestazioni della macchina si deteriorano.
4. Scaricare e riempire la pompa con olio ogni sei mesi.

A) Procedure per l'aggiunta di olio (Fig. 3 a pagina 4)

- Utilizzare il cacciavite (in dotazione) per allentare le viti del coperchio posteriore, rimuovere il coperchio per esporre la pompa.
- Svitare il tappo a vite [24] in senso antiorario usando un attrezzo (non incluso).
- Aggiungere l'olio della pompa utilizzando il flacone dell'olio [27, fornito] fino a quando il livello dell'olio non è superiore alla marcatura LIVELLO OLIO.
- Serrare il tappo a vite in senso orario con un attrezzo (non incluso).



- Reinstallare il coperchio posteriore fissando le viti con un cacciavite (in dotazione).

B) Procedure di drenaggio (Fig. 4 a pagina 4)

- Prendere un contenitore di raccolta e posizionarlo sotto la porta di drenaggio dell'olio coperta dalla vite a testa esagonale.
- Allentare la vite a testa esagonale (28) in senso antiorario utilizzando la chiave (fornita).
- Dopo aver scaricato tutto l'olio, riavvitare il tappo in senso orario e serrarlo.

Importante

1. Smaltire l'olio della pompa drenato in conformità alle normative ambientali.
2. Dopo aver riempito l'olio della pompa, posizionare la macchina in posizione orizzontale. Non rovesciare la macchina.

Informazioni su conservazione e sicurezza degli alimenti

- Questa macchina per imballaggio con camera a vuoto utilizza il metodo di sigillatura a vuoto per confezionare gli alimenti a tenuta d'aria. Il confezionamento sottovuoto è un modo semplice ed efficiente per confezionare una varietà di alimenti, perché può prevenire il deterioramento ed estendere la durata di conservazione degli alimenti. La mancanza di aria nella sacca ostacola la crescita di batteri e muffe. È possibile acquistare alimenti in grandi quantità e confezionarli sottovuoto senza la minaccia di sprechi alimentari.
- Tuttavia, tenga presente che non tutti i tipi di alimenti possono trarre vantaggio dall'imballaggio sottovuoto. Non utilizzare mai imballaggi sottovuoto per conservare aglio o funghi come funghi. Una reazione chimica pericolosa si verifica quando viene rimossa l'aria, causando la pericolosità di questi alimenti se ingeriti. Le verdure devono essere lavate e sbucciate prima dell'imballaggio per eliminare eventuali enzimi che possono causare il deterioramento quando l'aria viene rimossa sotto l'imballaggio sotto vuoto.

Alimenti	Conservazione del congelatore a vuoto	Conservazione per frigorifero sottovuoto
Manzo e vitello freschi	1-3 anni	1 mese
Carne macinata	1 anno	1 mese
Maiale fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Pesce fresco	2 anni	2 settimane
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane
Carni affumicate	3 anni	6-12 settimane
Prodotti freschi, sbollentati	2-3 anni	2-4 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane
Formaggi duri	6 mesi	6-12 settimane
Carni deliziose a fette	non consigliato	6-12 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane

Nota: La tabella sopra riportata è solo a scopo di riferimento e suggerisce di seguire le normative locali igieniche ed epidemiologiche.

Pulizia e manutenzione

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre l'apparecchiatura dall'alimentazione e raffreddarla prima di riporla, pulirla e sottoporla a manutenzione.
- Non utilizzare getti d'acqua o scovolino per la pulizia e non spingere l'apparecchiatura sotto l'acqua, in quanto le parti si bagnano e potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in un buon stato di pulizia, ciò può influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e causare una situazione pericolosa.
- I residui di cibo devono essere regolarmente puliti e rimossi dall'apparecchiatura. Se l'apparecchiatura non viene pulita correttamente, ridurrà la sua durata e potrebbe causare condizioni pericolose durante l'uso.

Pulizia

- Pulire la superficie esterna raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione detergente delicata.
- Per motivi di igiene, l'apparecchiatura deve essere pulita prima e dopo l'uso.
- Evitare che l'acqua entri in contatto con i componenti elettrici.
- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai detersivi aggressivi, spugne abrasive o detersivi contenenti cloro. Non utilizzare lana d'acciaio, utensili metallici o oggetti appuntiti o appuntiti per la pulizia. Non utilizzare benzina o solventi!

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare gravi incidenti.
- Se si nota che l'apparecchiatura non funziona correttamente o che c'è un problema, smettere di usarla, spegnerla e contattare il fornitore.
- Tutti i lavori di manutenzione, installazione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici specializzati e autorizzati o raccomandati dal produttore.
- Controllare regolarmente il colore dell'olio della pompa attraverso il display. L'olio deve essere trasparente, luminoso e al di sopra del livello MIN.
- Se l'olio della pompa diventa fangoso e scuro, significa che l'olio contiene impurità e deve essere sostituito.
- Cambiare l'olio della pompa per almeno ogni 6 mesi.

Trasporto e stoccaggio

- Prima della conservazione, assicurarsi sempre che l'apparecchiatura sia stata scollegata dall'alimentazione e completamente raffreddata.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non posizionare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura, in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.

IT



Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchiatura non funziona correttamente, controllare la seguente tabella per la soluzione. Se il problema persiste, contattare il fornitore/fornitore di servizi.

Problemi	Possibile causa	Possibile soluzione
La macchina non si accende.	La spina di alimentazione non è collegata correttamente alla presa elettrica.	Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente alla presa elettrica.
	Il pulsante ON/OFF non viene premuto.	Premere il pulsante ON/OFF per avviare la macchina se non può avviarsi automaticamente.
Il sacchetto sottovuoto non è sottovuoto e/o completamente sigillato.	Il tempo di vuoto/sigillo non è sufficiente.	Impostare un tempo di vuoto/sigillatura più lungo.
	L'apertura del sacchetto sottovuoto non è stata completamente e correttamente posizionata sotto la barra di tenuta.	Imballare il cibo in un nuovo sacchetto e posizionarlo correttamente nella camera in modo che l'intera apertura possa essere sigillata. Non utilizzare sacchetti che non si adattano alla barra di tenuta.
	La barra di tenuta e la camera di depressione interna non sono sufficientemente pulite.	Pulire la superficie della barra di tenuta e all'interno della camera di depressione per mantenerla pulita, asciutta e priva di detriti.
	Sull'area di tenuta del sacchetto sottovuoto sono presenti umidità, particelle di cibo o detriti.	Pulire l'area di tenuta del sacchetto sottovuoto per assicurarsi che sia asciutta e pulita.
La sacca sottovuoto perde il vuoto dopo essere stata sigillata.	All'interno del sacchetto sottovuoto sono presenti alimenti con punti taglienti che penetrano nel sacchetto e quindi l'aria entra nel sacchetto sottovuoto.	Tagliare le punte affilate o coprirle prima di imballarle.
	Alcuni alimenti possono rilasciare gas, mentre altri possono rilasciare gas a causa del deterioramento degli alimenti.	Shollentare o congelare correttamente il cibo prima di confezionarlo. Gettare il cibo in caso di dubbi.

Identificazione codice di errore

Codici di errore	Possibile causa	Possibile soluzione
E01	Quando la macchina aspira per un certo periodo di tempo, il setto di pressione non si chiude.	- Controllare che il coperchio sia chiuso saldamente. - Controllare che la guarnizione sia installata nella posizione corretta. - Controllare se la pompa funziona o meno. - Controllare che il sistema del pressostato funzioni o meno normalmente (tubo, pressostato e cavo dati 10P).
E02	Quando la macchina entra in modalità di tenuta, il microinterruttore non si chiude.	- Controllare che il coperchio sia chiuso saldamente. - Controllare se il sistema di microinterruttori funziona normalmente o meno (cavo GAS1, microinterruttore, cavo dati 10P).
LP	La macchina ha perso improvvisamente l'alimentazione elettrica durante il funzionamento.	- Controllare l'alimentazione elettrica.

Garanzia

Qualsiasi difetto che comprometta la funzionalità dell'apparecchiatura che diventi evidente entro un anno dall'acquisto sarà riparato mediante riparazione o sostituzione gratuita, a condizione che l'apparecchiatura sia stata utilizzata e sottoposta a manutenzione in conformità alle istruzioni e non sia stata in alcun modo abusata o utilizzata in modo improprio. I Suoi diritti legali non sono compromessi. Se l'apparecchiatura è richiesta in garanzia, indicare dove e quando è stata acquistata e includere la prova di acquisto (ad es. ricevuta).

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto, dell'imballaggio e della documentazione senza preavviso.

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni su dove è possibile depositare i rifiuti per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta rifiuti. I produttori e gli importatori non si assumono alcuna responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecologico, né direttamente né tramite un sistema pubblico.

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat electrocasnic HENDI. Citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță evidențiate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput, conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
-  **PERICOL! RISC DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați aparatul singur. Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN APARAT DETERIORAT!** Verificați periodic conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Dacă este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Orice reparații trebuie efectuate numai de către un furnizor sau o persoană calificată pentru a evita pericolul sau vătămarea.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, direcționați cablul de alimentare în siguranță, dacă este necesar, pentru a evita tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau riscul de împiedicare.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Opriți ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile sursei de alimentare. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Conectați sursa de alimentare la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta imediat aparatul în caz de urgență.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și țineți-l la distanță de foc deschis. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză, trageți întotdeauna de fișă.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Acest aparat trebuie utilizat de personal instruit în bucătăria restaurantului, cantinelor sau barului etc.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care nu au experiență și cunoștințe suficiente.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii în niciun caz.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna

copiilor.

- Nu utilizați niciodată accesorii sau alte dispozitive suplimentare în afară de cele furnizate împreună cu aparatul sau recomandate de producător. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate reprezenta un risc pentru utilizator și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a materialelor explozive sau inflamabile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație de pe aparat ferite de obstrucții.

RO

Instrucțiuni speciale privind siguranța

- **IMPORTANT!** Asigurați-vă că uleiul din pompă este cel puțin peste NIVELUL ULEIULUI și verificați regulat.
- Utilizați numai uleiul pentru pompă furnizat. Nivelul uleiului din pompă trebuie verificat în mod regulat de către un tehnician de service calificat. Nu utilizați ulei de pompă vechi.
- Nu atingeți bara de sigilare în timpul utilizării. Există pericol de arsuri chiar și după utilizare. Așteptați până când bara de sigilare s-a răcit înainte de a o atinge.
- Aparatul trebuie curățat și reziduurile alimentare trebuie îndepărtate în mod regulat. Dacă aparatul nu este menținut curat, acest lucru va avea un efect negativ asupra duratei de viață a aparatului și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.



PERICOL DE ZDROBIRE A MÂINILOR!
Aveți grijă când închideți capacul.

- Trebuie acordată o atenție specială deplasării sau transportului mașinii din cauza greutatei mari. Cu cel puțin 2 persoane sau folosind un cârucior pentru asistență. Deplasați mașina încet, cu atenție și nu înclinați niciodată peste 45°.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este destinat utilizării pentru aplicații comerciale, de exemplu în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și întreprinderilor comerciale, cum ar fi brutăriile, butgăriile etc., dar nu și pentru producția continuă în masă a alimentelor.
- Acest aparat este conceput pentru aspirarea și etanșarea pungilor de plastic cu alimente în interior. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămarea corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.



Instalarea împământării

Acest aparat este clasificat ca fiind din clasa de protecție I și trebuie conectat la o împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare prin asigurarea unui fir de evacuare pentru curentul electric.

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare cu ștecăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.

Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

1. Capac
2. Blocare clemă
3. Orificii de ventilație
4. Panou de comandă
5. Priză cablu de alimentare
6. Capac posterior
7. Afișaj nivel ulei pompă
8. Șuruburi de fixare pentru capacul posterior
9. Cameră
10. Clemă pentru fixarea pungii de vidare
11. Bară de etanșare

Observație: Conținutul acestui manual se aplică tuturor articolelor listate, cu excepția cazului în care se specifică altfel. Aspectul poate varia față de ilustrațiile prezentate.

Panou de comandă

(Fig. 2 de la pagina 3)

12. Buton PORNIT/OPRIT

Apăsați acest buton pentru a porni sau opri mașina.

13. Butonul START

Mașina are o funcție de pornire automată care se activează atunci când capacul este închis. Dacă nu este setat, utilizați butonul START.

14. Butonul ETANȘARE

Apăsați butonul SEAL pentru a opri procesul de vidare și a începe procesul de sigilare.

15. Butonul SETARE

Cu capacul deschis, apăsați butonul „SET” pentru a seta timpul celor 3 procese [DURATĂ VÂNZARE, TIMP ETANȘARE și MARINARE].

16. Buton de reglare a orei

16.1: Creștere

16.2: Scădere

Apăsați aceste butoane pentru a regla timpul pentru fiecare proces [DURATĂ VÂNZARE, TIMP ETANȘARE și MARINARE].

17. Afișaj digital

1) Afișează timpul rămas din cele 3 procese [DURATĂ VÂNZARE, TIMP ETANȘARE și MARINARE].

2) Când procesul de vidare și etanșare este finalizat și capacul este încă închis. Se va afișa „CLO”.

18. Indicator luminos [DURATĂ VÂNZARE / TIMP ETANȘARE / MARINARE]

1) Cu capacul deschis, indicatorul se va aprinde în culoarea albastră, apăsați pentru a ajusta durata procesului corespunzător.

2) În timpul fiecărui proces, indicatorul luminos corespunzător este APRINS pentru a arăta care parte a procesului este activă.

19. Manometru de vid

Acesta indică nivelul de presiune din interiorul camerei vidate.

Piese de schimb sau accesorii

20. Cheie (1x)

21. Șurubelniță (1x)

22. Sticlă goală cu duză (1x)

23. Sticlă de ulei de pompă (volum: 230 ml) (1x)

Notă: Punga de vid nu este inclusă.

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați dacă dispozitivul este în stare bună și dacă are toate accesoriile. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați imediat furnizorul. În acest caz, nu utilizați dispozitivul.
- Curățați accesoriile și aparatul înainte de utilizare [Consultați => Curățare și întreținere].
- Asigurați-vă că aparatul este complet uscat.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, stabilă și rezistentă la căldură, care este sigură împotriva stropirii cu apă.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul pe viitor.
- Păstrați manualul utilizatorului pentru referințe ulterioare.

NOTĂ! Din cauza reziduurilor rezultate din fabricație, aparatul poate emite un miros ușor în timpul primelor câteva utilizări. Acest lucru este normal și nu indică niciun defect sau pericol. Asigurați-vă că aparatul este bine aerisit.

Instrucțiuni de utilizare

- Adăugați ulei în pompa de vid.
- Selectați dimensiunea corectă a pungii de vidare. (Lățime pachet de 260 mm pentru articolul 201428; 300 mm pentru articolul 201435). Lăsați un spațiu suplimentar minim de 3 ~ 4 cm în partea superioară pentru a asigura etanșarea godeurilor.
- Cu capacul ținut deschis, introduceți un ștecher la o priză electrică adecvată „OPRIT” va fi indicată pe afișajul digital. Apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a intra în starea pregătit.
- Apoi, apăsați butonul SETARE pentru a selecta TIMP DE ASPIRARE, TIMP DE SIGILARE și TIMP DE MARINARE, reglați timpul fiecărui proces utilizând butonul de creștere/scădere.
- Consultați mai jos intervalul de setare pentru diferite operațiuni:
 - 1) Timp de vacuum: 5 ~ 90 secunde (cu interval de 5 secunde)
 - 2) Durată sigilare: Setati până la 6 secunde (cu interval de 0,5 secunde)
 - 3) Timp de marinare: 9 ~ 99 minute (Un ciclu durează 9 minute, poate fi setat până la 11 cicluri)
- Puneți alimentele într-o pungă vidată. Apoi, puneți întreaga pungă sub clemă de fixare din interiorul camerei mașinii. Asigurați-vă că deschiderea pungii de vidare este complet și adecvat sub bara de etanșare pentru etanșare. Iar întreaga pungă de vid este blocată de clemă din interiorul camerei.

A) Procesul de vidare și etanșare

- Închideți capacul și ridicați clemă de blocare. Mașina va începe automat procesul de vidare și etanșare. Dacă mașina nu funcționează automat, apăsați butonul „PORNIRE” și mașina poate porni funcționarea.



- Indicatorul TIMP ASPIRAȚIE se va aprinde în albastru și mașina va începe număratoarea inversă
- Afișajul digital va indica timpul rămas din procesul de vidare. La finalizarea procesului de vidare, acesta va intra automat în procesul de etanșare.
- În mod similar, indicatorul TIMP DE SIGILARE se va aprinde și afișajul digital va începe număratoarea inversă. Timpul rămas pentru procesul de sigilare va fi afișat pe afișajul digital.
- Acum, aerul din sacul și camera de vidare este aspirat.
- La finalizarea procesului de sigilare se va auzi un semnal sonor de 3 ori.
- Se va afișa „CLO”.
- Lăsați jos dispozitivul de blocare a clemei și scoateți alimentele ambalate.

B) Procesul de vidare și marinare

- Selectați mai întâi procesul de marinare, apoi închideți capacul și fixați cleva de blocare.
- Mașina va porni automat procesul de vidare și marinare.
- Un ciclu de proces de marinare este de 9 minute (1 minut pentru procesul de vidare + 8 minute pentru menținerea vidului).
- La finalizarea procesului de marinare va fi emis un semnal sonor.
- Se va afișa „CLO”.
- Lăsați jos dispozitivul de blocare a clemei și scoateți alimentele ambalate.

Notă:

1. Atunci când mașina operează procesul de „vid”, puteți apăsa butonul „SEAL” pentru a comuta instantaneu la procesul de „sigilare”.
2. Când mașina funcționează, puteți apăsa butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a opri procesul în orice moment.
3. Când afișajul indică „CLO”, mașina este în modul inactiv și nu poate efectua nicio sarcină, indiferent de butonul care este apăsat. Deschideți capacul pentru a scoate mașina din acest mod.
4. Verificați dacă etanșarea și vidul sunt suficiente. În caz contrar, reglați timpul de vidare și/sau etanșare.

Adăugarea și golirea uleiului din pompa de vid (Fig. 3 de la pagina 4)

Adăugați ulei la pompă [25] dacă apar următoarele situații.

IMPORTANT! Asigurați-vă că uleiul din pompă este peste marcajul NIVELULUI ULEIULUI [26] și verificați regulat.

1. Înainte de prima utilizare, pompa trebuie umplută cu ulei (furnizat).
2. Când nivelul uleiului este sub marcajul NIVEL ULEI.
3. Atunci când performanța mașinii se deteriorează.
4. Goliiți și umpleți din nou pompa cu ulei la fiecare șase luni.

A) Proceduri de adăugare a uleiului

(Fig. 3 de la pagina 4)

- Utilizați șurubelnița (furnizată) pentru a slăbi șuruburile capacului din spate, scoateți capacul pentru a expune pompa.
- Răsuciți capacul șurubului (24) în sens antiorar, folosind o unealtă (nu este inclusă).
- Adăugați ulei de pompă folosind recipientul de ulei (27, furnizat) până când nivelul uleiului este peste marcajul NIVELUL ULEIULUI.

- Strângeți capacul șurubului în sensul acelor de ceasornic cu un instrument (nu este inclus).
- Remontarea capacului din spate prin fixarea șuruburilor folosind o șurubelniță (furnizată).

B) Proceduri de golire

(Fig. 4 de la pagina 4)

- Luați un recipient de colectare și așezați-l sub portul de scurgere a uleiului acoperit de șurubul cu capac hexagonal.
- Slăbiți șurubul cu cap hexagonal (28) în sens antiorar folosind cheia (furnizată).
- După scurgerea completă a uleiului, înșurubați la loc capacul în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l.

Important

1. Vă rugăm să eliminați uleiul scurs pentru pompă în conformitate cu reglementările de mediu.
2. După reumplerea cu ulei a pompei, vă rugăm să așezați mașina în poziție orizontală. Nu răsturnați mașina.

Informații privind depozitarea și siguranța alimentelor

- Această mașină de ambalat în camera de vidare utilizează metoda de etanșare cu vid pentru a strânge alimentele din ambalaj. Ambalajul sub formă de vid reprezintă o modalitate simplă și eficientă de ambalare a unei varietăți de alimente, deoarece poate preveni alterarea acestora și extinde durata de valabilitate a alimentelor. Lipsa aerului din pungă împiedică dezvoltarea bacteriilor și a mușcăiurilor. Puteți compăra alimente în cantități mari și le puteți ambala în vid, fără a vă expune la pericolul risipei de alimente.
- Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că nu toate tipurile de alimente pot beneficia de pe urma ambalajelor în vid. Nu utilizați niciodată un ambalaj cu vid pentru a depozita usturoi sau ciuperci, cum ar fi ciupercile. O reacție chimică periculoasă va avea loc atunci când aerul este îndepărtat, determinând ca aceste alimente să fie periculoase dacă sunt ingerate. Legumele trebuie spălate și dezlipite înainte de ambalare pentru a distruge enzimele care pot cauza deteriorarea atunci când aerul este îndepărtat sub ambalajul cu vid.

Alimente	Depozitarea congelatorului cu vid	Depozitarea frigiderului cu vid
Viță proaspătă și vițel	1-3 ani	1 lună
Carne măcinată	1 an	1 lună
Porc proaspăt	2-3 ani	2-4 săptămâni
Pește proaspăt	2 ani	2 săptămâni
Păsări proaspete	2-3 ani	2-4 săptămâni
Carne afumată	3 ani	6-12 săptămâni
Produse proaspete, aldine	2-3 ani	2-4 săptămâni
Fruite proaspete	2-3 ani	2 săptămâni
Brânzeturi tari	6 luni	6-12 săptămâni
Carne Deli feliată	nerecomandat	6-12 săptămâni
Paste proaspete	6 luni	2-3 săptămâni



Observație: Tabelul de mai sus are doar rol informativ și sugerează respectarea reglementărilor locale privind igiena și epidemiologia.

Curățare și întreținere

- **ATENȚIE!** Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și răciți-l înainte de depozitare, curățare și întreținere.
- Nu folosiți jet de apă sau un aparat de curățat cu aburi pentru curățare și nu împingeți aparatul sub apă, deoarece componentele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, acest lucru poate afecta negativ durata de viață a aparatului și poate duce la o situație periculoasă.
- Reziduurile alimentare trebuie curățate regulat și scoase din aparat. Dacă aparatul nu este curățat corespunzător, durata sa de viață va fi redusă și poate duce la o stare periculoasă în timpul utilizării.

Curățare

- Curățați suprafața exterioră răcită cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție slabă de săpun.
- Din motive de igienă, aparatul trebuie curățat înainte și după utilizare.
- Evitați contactul cu apa al componentelor electrice.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, bureți abrazivi sau agenți de curățare care conțin clor. Nu utilizați bureți de sârmă, ustensile metalice sau orice obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare. Nu utilizați benzină sau solvenți!

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni accidentele grave.
- Dacă observați că aparatul nu funcționează corespunzător sau că există o problemă, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparații trebuie efectuate de tehnicieni specializați și autorizați sau recomandați de producător.
- Verificați periodic culoarea uleiului de pompă prin intermediul afișajului. Uleiul trebuie să fie limpede, luminos și peste nivelul MIN.
- Dacă uleiul de pompă devine murdar și se întunecă, înseamnă că uleiul conține impurități și trebuie înlocuit.
- Schimbați uleiul pompei cel puțin o dată la 6 luni.

Transport și depozitare

- Înainte de depozitare, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare și s-a răcit complet.
- Depozitați aparatul într-un loc răcoros, curat și uscat.
- Nu puneți niciodată obiecte grele pe aparat, deoarece acesta se poate deteriora.
- Nu mutați aparatul în timp ce acesta este în funcțiune. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare când îl mutați și țineți-l în partea de jos.

Depanare

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, verificați tabelul de mai jos pentru soluție. Dacă în continuare nu puteți rezolva problema, vă rugăm să contactați furnizorul/furnizorul de servicii.

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Mașina nu pornește.	Fișa de alimentare nu este conectată corespunzător la priza de alimentare electrică.	Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priza electrică.
	Butonul PORNIT/OPRIT nu este apăsat.	Apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a porni mașina dacă nu poate porni automat.
Sacul de vid nu este vidat și/sau sigilat complet.	Timpul de vidare/sigare nu este suficient de lung.	Setați o durată mai lungă pentru vid/sigare.
	Deschiderea sacului de vidare nu a fost poziționată complet și corespunzător sub bara de etanșare.	Ambalați alimentele într-o pungă nouă și puneți-le corespunzător în cameră, astfel încât întreaga deschidere să poată fi sigilată. Nu utilizați pungi care nu se potrivesc cu bara de etanșare.
	Bara de sigilare și camera de vidare interioară nu sunt suficient de curate.	Ștergeți suprafața barei de sigilare și interiorul camerei de vidare pentru a o păstra curată, uscată și fără reziduuri.
	Există umezeală, particule de alimente sau reziduuri pe zona de etanșare a pungii de vidare.	Ștergeți zona de etanșare a pungii de vidare pentru a vă asigura că este uscată și curată.
Punga cu vid pierde vidul după ce este sigilată.	În interiorul sacului de vidare există alimente cu vârfuri ascuțite pentru a penetra sacul și astfel aerul intră în sacul de vidare.	Tăiați punctele ascuțite sau acoperiți-le înainte de ambalare.
	Unele alimente pot elibera gaze și alimentele pot elibera gaze din cauza deteriorării alimentelor.	Lăsați alimentele să se întărească sau congelate în mod corespunzător înainte de ambalare. Aruncați alimentele dacă aveți îndoieli.



Identificarea codului de eroare

Coduri de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E01	Când mașina aspiră o perioadă de timp, nervura de presiune nu se închide.	- Verificați dacă capacul este închis bine. - Verificați dacă garnitura este instalată în poziția corectă. - Verificați dacă pompa funcționează sau nu. - Verificați dacă sistemul presostatului funcționează normal sau nu (furtun, presostat și cablu de date 10P).
E02	Când mașina intră în modul de etanșare, micro-comutatorul nu se închide.	- Verificați dacă capacul este închis bine. - Verificați dacă sistemul cu microîntrerupător funcționează normal sau nu (cablu GAZ1, microîntrerupător, cablu de date 10P).
LP	Aparatul a pierdut brusc alimentarea cu energie electrică în timpul funcționării.	- Verificați sursa de alimentare electrică.

Garantie

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, specificați unde și când a fost achiziționat și includeți dovezile achiziționării (de ex. chitanță).

În conformitate cu politica noastră de dezvoltare continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a modifica fără preaviz produsul, ambalajul și specificațiile documentației.

Aruncați și protejați mediul înconjurător



La scoaterea din uz a aparatului, produsul nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu regulamentele aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

Pentru mai multe informații despre locul în care vă puteți lăsa deșeurile pentru reciclare, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea pentru reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică, fie direct, fie printr-un sistem public.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή HENDI. Διάβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν από την πρώτη εγκατάσταση και χρήση αυτής της συσκευής.

Οδηγίες ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαπτίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΈΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Οποιοσδήποτε επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από αρμόδια εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε το καλώδιο ρεύματος με ασφάλεια, εάν είναι απαραίτητο, για να αποφύγετε τυχόν ακούσιο τράβηγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παραπατήματος.
- ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φως είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανεργησιμοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φως/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους ασφαλείας για τη ζωή.
- Συνδέστε το τροφοδοτικό σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή αμέσως σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και φυλάξτε το μακριά από ανοικτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, αλλά να τραβάτε πάντα το φως.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιό της.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με

GR



μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Διατηρείτε τη συσκευή και τις ηλεκτρικές της συνδέσεις μακριά από παιδιά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή πρόσθετες συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζινοκίνητο, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύπτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πιδάκια νερού.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 20 cm γύρω από τη συσκευή για εξαερισμό κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξαερισμού στη συσκευή ελεύθερα από εμπόδια.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας είναι τουλάχιστον πάνω από τη ΣΤΑΘΜΗ ΛΑΔΙΟΥ και ελέγχετε τακτικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο λάδι αντλίας. Η στάθμη λαδιού της αντλίας πρέπει να ελέγχεται τακτικά από εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις. Μην χρησιμοποιείτε παλιό λάδι αντλίας.
- Μην αγγίζετε τη ράβδο σφράγισης κατά τη χρήση. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων ακόμα και μετά τη χρήση. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ράβδος σφράγισης πριν την αγγίξετε.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται και τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να αφαιρούνται τακτικά. Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, αυτό θα έχει επιζήμια επίδραση στην ωφέλιμη διάρκεια ζωής της συσκευής και μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ! Να είστε προσεκτικοί όταν κλείνετε το καπάκι.

- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τη μετακίνηση ή τη μεταφορά του μηχανήματος λόγω βάρους. Με τουλάχιστον 2 άτομα ή χρησιμοποιώντας ένα καρότσι για βοήθεια. Μετακινήστε το μηχάνημα αργά, προσεκτικά και μην κλίνετε ποτέ πάνω από 45°.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε εμπορικές εφαρμογές, για παράδειγμα σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων και σε εμπορικές επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, βουτιές κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για το ακούσιωμα και τη σφρά-

γιση πλαστικών σάκων με τρόφιμα στο εσωτερικό τους. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.

- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή έχει ταξινομηθεί ως κατηγορίας προστασίας Ι και πρέπει να συνδεθεί σε προστατευτική γείωση. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα.

Αυτή η συσκευή διαθέτει καλώδιο ρεύματος με βύσμα γείωσης ή ηλεκτρικές συνδέσεις με καλώδιο γείωσης. Οι συνδέσεις πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες και γεωμένες.

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 3)

1. Καπάκι
2. Ασφάλιση σφικτήρας
3. Οπές αερισμού
4. Πίνακας ελέγχου
5. Υποδοχή καλωδίου ρεύματος
6. Πίσω κάλυμμα
7. Ένδειξη στάθμης λαδιού αντλίας
8. Βίδες στερέωσης για το πίσω κάλυμμα
9. Θάλαμος
10. Σφικτήρας για στερέωση της σακούλας κενού
11. Ράβδος σφράγισης

Παρατήρηση: Το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου ισχύει για όλα τα στοιχεία που αναφέρονται, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά. Η εμφάνιση μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες που εμφανίζονται.

Πίνακας ελέγχου

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)

12. Κουμπί ON/OFF
Πατήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το μηχάνημα.
13. Κουμπί ENAPΪΣΗ
Το μηχάνημα διαθέτει λειτουργία αυτόματης εκκίνησης, η οποία ενεργοποιείται όταν το καπάκι είναι κλειστό. Εάν αυτό δεν έχει ρυθμιστεί, χρησιμοποιήστε το κουμπί ENAPΪΣΗ.
14. Κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΗ
Πατήστε το κουμπί ΣΦΡΑΓΙΣΗ για να διακόψετε τη διαδικασία κενού και να ξεκινήσετε τη διαδικασία σφράγισης.
15. Κουμπί SET
Με το καπάκι ανοικτό, πατήστε το κουμπί «ΡΥΘΜΙΣΗ» για να ρυθμίσετε την ώρα των 3 διαδικασιών (ΧΡΟΝΟΣ ΑΤΜΟΥ, ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ και MARINATE).
16. Κουμπί ρύθμισης ώρας
16.1: Αύξηση
16.2: Μείωση
Πατήστε αυτό τα κουμπιά για να ρυθμίσετε την ώρα για κάθε διαδικασία (ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ, ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ και MARINATE).
17. Ψηφιακή οθόνη
1) Δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο των 3 διαδικασιών (ΧΡΟΝΟΣ ΑΤΜΟΥ, ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ και MARINATE).
2) Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κενού και σφράγισης και



το καπάκι είναι ακόμα κλειστό. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO».

18. Ενδεικτική λυχνία (ΧΡΟΝΟΣ ΑΔΕΙΑΣΜΑΤΟΣ / ΧΡΟΝΟΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ / MARINATE)

1) Με το καπάκι ανοικτό, η ένδειξη θα ανάψει με μπλε χρώμα, πέστε το για να ρυθμίσετε τον χρόνο της αντίστοιχης διαδικασίας.

2) Κατά τη διάρκεια κάθε διαδικασίας, η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη είναι αναμμένη για να υποδείξει ποιο μέρος της διαδικασίας είναι ενεργό.

19. Μετρητής κενού

Δείχνει το επίπεδο πίεσης στο εσωτερικό του θαλάμου κενού.

Ανταλλακτικά ή αξεσουάρ

20. Κλειδί (1x)

21. Κασαβίδι (1x)

22. Αδειάστε τη φιάλη με το ακροφύσιο (1x)

23. Φιάλη λαδιού αντλίας (Όγκος: 230 ml) (1x)

Σημείωση: Η σακούλα κενού δεν περιλαμβάνεται.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλη την προστατευτική συσκευασία και το περιτύλιγμα.
- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σε καλή κατάσταση και με όλα τα παρελκόμενα. Σε περίπτωση στελούς ή κατεστραμμένης παράδοσης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Σε αυτή την περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή πριν από τη χρήση (Βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία είναι ασφαλής για πιστιλίες νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης για μελλοντική αναφορά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή, η συσκευή μπορεί να εκπέμψει ελαφριά οσμή κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων χρήσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος ή κινδύνου. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται καλά.

Οδηγίες λειτουργίας

- Προσθέστε λάδι στην αντλία κενού.
- Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας κενού αέρος. (Πλάτος 260 mm για το αντικείμενο 201428, 300 mm για το αντικείμενο 201435). Αφήστε τουλάχιστον 3 ~ 4 cm επιπλέον απόσταση στο επάνω μέρος για να εξασφαλίσετε καλή στεγανοποίηση.
- Με το καπάκι ανοικτό, εισαγάγετε ένα βύσμα τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη πρίζα ηλεκτρικού «OFF» που θα εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη. Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να εισέλθετε σε κατάσταση ετοιμότητας.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ΡΥΘΜΙΣΗ για να επιλέξετε ΚΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ, ΣΦΡΑΓΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ και ΧΡΟΝΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ, ρυθμίστε τον χρόνο κάθε διαδικασίας χρησιμοποιώντας το κουμπί αύξησης/μείωσης.
- Δείτε παρακάτω για το εύρος ρυθμίσεων των διαφορετικών λειτουργιών:

1) Χρόνος κενού: 5 ~ 90 δευτερόλεπτα (με διάστημα 5 δευτερόλεπτων)

2) Χρόνος σφράγισης: Ρύθμιση έως 6 δευτερόλεπτα (με διάστημα 0,5 δευτερόλεπτου)

3) Χρόνος μαριναρίσματος: 9 ~ 99 λεπτά (Ένας κύκλος διαρκεί για 9 λεπτά, μπορεί να ρυθμιστεί έως 11 κύκλους)

- Τοποθετήστε το φαγητό σε μια σακούλα κενού αέρος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ολόκληρο τον σάκο κάτω από τον σφικτήρα στερέωσης μέσα στον θάλαμο του μηχανήματος. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα της σακούλας κενού αέρος είναι πλήρως και σωστά κάτω από τη ράβδο σφράγισης για στεγανοποίηση. Και ολόκληρη η σακούλα κενού είναι ασφαλισμένη από το σφικτήριο στο εσωτερικό του θαλάμου.

A) Διαδικασία κενού και σφράγισης

- Κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε την ασφάλεια του σφικτήρα. Το μηχανήμα θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αναρρόφησης και σφράγισης. Εάν το μηχανήμα δεν λειτουργεί αυτόματα, πατήστε το κουμπί «ΕΝΑΡΞΗ» και το μηχανήμα μπορεί να ξεκινήσει τη λειτουργία.
- Η ενδεικτική λυχνία ΧΡΟΝΟΥ ΚΕΝΟΥ θα ανάψει με μπλε χρώμα και το μηχανήμα θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο της διαδικασίας κενού. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κενού, θα εισέλθει αυτόματα στη διαδικασία σφράγισης.
- Ομοίως, θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ ΧΡΟΝΟΥ και η ψηφιακή οθόνη θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση. Ο υπολειπόμενος χρόνος της διαδικασίας σφράγισης θα εμφανιστεί στην ψηφιακή οθόνη.
- Τώρα, ο αέρας στο εσωτερικό της σακούλας κενού αέρος και του θαλάμου αναρρόφησης προς τα έξω.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα 3 φορές.
- Θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO».
- Κατεβάστε την ασφάλεια του σφικτήρα και αφαιρέστε τα συσκευασμένα τρόφιμα.

B) Διαδικασία κενού και μαριναρίσματος

- Επιλέξτε πρώτα τη διαδικασία μαριναρίσματος, κατόπιν κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε το κλειδωμά σφικτήρα.
- Το μηχανήμα θα ξεκινήσει αυτόματα τη διαδικασία αναρρόφησης και μαριναρίσματος.
- Ένας κύκλος διαδικασίας μαριναρίσματος διαρκεί 9 λεπτά [1 λεπτό για τη διαδικασία κενού + 8 λεπτά για τη διατήρηση του κενού].
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαριναρίσματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.
- Θα εμφανιστεί η ένδειξη «CLO».
- Κατεβάστε την ασφάλεια του σφικτήρα και αφαιρέστε τα συσκευασμένα τρόφιμα.

Σημείωση:

1. Όταν το μηχανήμα εκτελεί τη διαδικασία «κενού», μπορείτε να πατήσετε το κουμπί «SEAL» για να μεταβείτε στη διαδικασία «σφράγιδας» αμέσως.
2. Όταν το μηχανήμα βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί «ON / OFF» για να διακόψετε τη διαδικασία ανά πάσα στιγμή.
3. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «CLO», το μηχανήμα βρίσκεται σε κατάσταση αδράνειας και δεν μπορεί να εκτελέσει καμία εργασία ανεξάρτητα από το κουμπί που έχει πατηθεί. Ανοίξτε το καπάκι για να θέσετε το μηχανήμα εκτός αυτής της λειτουργίας.

GR



- Ελέγξτε εάν η σφράγιση και το κενό είναι επαρκή. Εάν όχι, ρυθμίστε το κενό ή/και το χρόνο στεγανοποίησης.

Προσθήκη και αποστράγγιση λαδιού αντλίας κενού

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

Προσθέστε λάδι στην αντλία (25) εάν παρουσιαστούν οι ακόλουθες καταστάσεις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Βεβαιωθείτε ότι το λάδι της αντλίας βρίσκεται πάνω από τη σήμανση ΕΠΙΠΕΔΟ ΛΑΔΙΟΥ (26) και ελέγχετε τακτικά.

- Πριν από την πρώτη χρήση, η αντλία πρέπει να γεμίσει με λάδι (Παρέχεται).
- Όταν η στάθμη του λαδιού είναι κάτω από τη σήμανση ΕΠΙΠΕΔΟ ΛΑΔΙΟΥ.
- Όταν η απόδοση του μηχανήματος υποβαθμίζεται.
- Αποστραγγίζετε και επαναπληρώνετε την αντλία με λάδι κάθε έξι μήνες.

GR

A) Προσθήκη διαδικασιών λαδιού

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)

- Χρησιμοποιήστε το κατασβίδι (παρέχεται) για να χαλαρώσετε τις βίδες του πίσω καλύμματος και αφαιρέστε το κάλυμμα για να αποκαλύψετε την αντλία.
- Περιοτρέψτε το βιδωτό καπάκι (24) αριστερόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν περιλαμβάνεται).
- Προσθέστε λάδι αντλίας χρησιμοποιώντας τη φιάλη λαδιού (27, παρέχεται) μέχρι η στάθμη του λαδιού να βρίσκεται πάνω από τη σήμανση ΕΠΙΠΕΔΟ ΛΑΔΙΟΥ.
- Σφίξτε το βιδωτό πώμα δεξιόστροφα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (δεν περιλαμβάνεται).
- Επανατοποθετήστε το πίσω κάλυμμα στερεώνοντας τις βίδες με ένα κατασβίδι (παρέχεται).

B) Διαδικασίες αποστράγγισης

(Εικ. 4 στη σελίδα 4)

- Πάρτε ένα δοχείο συλλογής και τοποθετήστε το κάτω από τη θύρα αποστράγγισης λαδιού, η οποία καλύπτεται από την εξάγωνη βίδα.
- Χαλαρώστε τη βίδα με το εξάγωνο πώμα (28) αριστερόστροφα, χρησιμοποιώντας το κλειδί (παρέχεται).
- Αφού αποστραγγιστεί όλο το λάδι, ξαναβιδώστε το πώμα δεξιόστροφα και αφίξτε το.

Σημαντικό

- Απορρίψτε το στραγγισμένο λάδι αντλίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς.
- Μετά την επαναπλήρωση του λαδιού της αντλίας, τοποθετήστε το μηχανήμα σε οριζόντια θέση. Μην αναποδογυρίζετε το μηχανήμα.

Πληροφορίες αποθήκευσης και ασφάλειας τροφίμων

- Αυτή η μηχανή συσκευασίας θαλάμου κενού χρησιμοποιεί τη μέθοδο σφράγισης κενού για να συσκευάσει αεροστεγώς τα τρόφιμα. Η συσκευασία κενού αέρος είναι ένας εύκολος και αποτελεσματικός τρόπος συσκευασίας μιας ποικιλίας τροφίμων, επειδή μπορεί να αποτρέψει την αλλοίωση και να παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Η έλλειψη αέρα στη σακούλα εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων. Μπορείτε να αγοράσετε τρόφιμα σε μεγάλες ποσότητες και να τα συσκευά-

άσετε χωρίς την απειλή σπατάλης τροφίμων.

- Ωστόσο, έχετε υπόψη ότι δεν μπορούν όλα τα είδη τροφίμων να επωφεληθούν από τις συσκευασίες κενού αέρος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αεροστεγή συσκευασία για να αποθηκεύσετε σκόρδο ή μύκητες, όπως μανιτάρια. Μια επικίνδυνη χημική αντίδραση θα λάβει χώρα όταν αφαιρεθεί ο αέρας, με αποτέλεσμα αυτά τα τρόφιμα να είναι επικίνδυνα σε περίπτωση κατάποσης. Τα λαχανικά θα πρέπει να πλένονται και να αποκαλλώνται πριν από τη συσκευασία, ώστε να θανατώνονται τυχόν ένζυμα που μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση όταν ο αέρας αφαιρείται κάτω από τη συσκευασία κενού.

Τρόφιμα	Αποθήκευση σε καταψύκτη κενού	Αποθήκευση ψυγείου κενού
Φρέσκο βοδινό και μοσχάρι	1-3 έτη	1 μήνας
Κρέας γείωσης	1 έτος	1 μήνας
Φρέσκο χοιρινό	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκο ψάρι	2 έτη	2 εβδομάδες
Φρέσκα πουλερικά	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Καπνιστά κρέατα	3 έτη	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα προϊόντα, ζεματισμένα	2-3 ετών	2-4 εβδομάδες
Φρέσκα φρούτα	2-3 ετών	2 εβδομάδες
Σκληρά τυρί	6 μήνες	6-12 εβδομάδες
Κρέατα Deli σε φέτες	δεν συνιστάται	6-12 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες	2-3 εβδομάδες

Παρατήρηση: Ο παραπάνω πίνακας προορίζεται μόνο για αναφορά και προτείνει την τήρηση των τοπικών κανονισμών υγιεινής και επιδημιολογίας.

Καθαρισμός και συντήρηση

- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και την ψύκτη πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό και μην πιέζετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραχούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Εάν η συσκευή δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες συνθήκες.
- Τα υπολείμματα τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να αφαιρούνται από τη συσκευή. Εάν η συσκευή δεν καθαριστεί σωστά, θα μειώσει τη διάρκεια ζωής της και μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση κατά τη χρήση.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την κρύα εξωτερική επιφάνεια με ένα πανί ή σφουγγάρι ελαφρώς νοτισμένο με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Για λόγους υγιεινής, η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται πριν και μετά τη χρήση.
- Αποφύγετε την επαφή νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.



- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλουρμα, μεταλλικά εργαλεία ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή σοβαρών ατυχημάτων.
- Εάν διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε, απενεργοποιήστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους και εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Ελέγχετε τακτικά το χρώμα του λαδιού της αντλίας μέσω της οθόνης. Το λάδι πρέπει να είναι διαυγές, φωτεινό και πάνω από τη στάθμη MIN.
- Αν το λάδι της αντλίας γίνει λασπώδες και σκουρότερο, αυτό σημαίνει ότι το λάδι περιέχει ακαθαρσίες και πρέπει να αντικατασταθεί.
- Αλλάζετε το λάδι της αντλίας για τουλάχιστον κάθε 6 μήνες.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Πριν από την αποθήκευση, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος και έχει κρυώσει εντελώς.
- Φυλάσσετε τη συσκευή σε δροσερό, καθαρό και στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά σε αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν τη μετακινείτε και κρατήστε την στο κάτω μέρος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα για το διάλυμα. Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή/πάροχο υπηρεσιών.

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Το μηχάνημα δεν ενεργοποιείται.	Το φινιρ τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι το φινιρ τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο με την πρίζα.
	Το κουμπί ON/OFF δεν είναι πατημένο.	Πατήστε το κουμπί ON/OFF για να ξεκινήσετε το μηχάνημα εάν δεν μπορεί να ξεκινήσει αυτόματα.

Η σακούλα κενού δεν είναι αεροστεγής ή/και δεν είναι πλήρως σφραγισμένη.	Ο χρόνος αναρρόφησης/στεγανοποίησης δεν είναι αρκετά μεγάλος.	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο κενού/στεγανοποίησης.
	Το άνοιγμα της σακούλας κενού δεν τοποθετήθηκε πλήρως και σωστά κάτω από τη ράβδο σφράγισης.	Συσκευάστε τα τρόφιμα σε νέα σακούλα και τοποθετήστε τα σωστά στο θάλαμο, έτσι ώστε να μπορεί να σφραγιστεί ολόκληρο το άνοιγμα. Μην χρησιμοποιείτε σακούλες που δεν ταιριάζουν με τη ράβδο στεγανοποίησης.
	Η ράβδος σφράγισης και ο εσωτερικός θάλαμος κενού δεν είναι αρκετά καθαρά.	Σκουπίστε την επιφάνεια της ράβδου σφράγισης και το εσωτερικό του θαλάμου κενού για να τη διατηρήσετε καθαρή, στεγνή και χωρίς υπολείμματα.
Η σακούλα κενού αέρος χάνει το κενό μετά τη σφράγιση.	Υπάρχει κάποια υγρασία, σωματίδια τροφών ή υπολείμματα στην περιοχή στεγανοποίησης της σακούλας κενού αέρος.	Σκουπίστε την περιοχή στεγανοποίησης της σακούλας κενού αέρος για να βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνή και καθαρή.
	Στο εσωτερικό της σακούλας κενού αέρος υπάρχουν τρόφιμα με αιχμηρά σημεία, ώστε να διεισδύσουν στη σακούλα και έτσι να εισχωρήσει αέρας στη σακούλα κενού αέρος.	Κόψτε τα αιχμηρά σημεία ή καλύψτε τα πριν το συσκευάσετε.
	Ορισμένα τρόφιμα μπορούν να απελευθερώσουν αέρια και τα τρόφιμα μπορούν επίσης να απελευθερώσουν αέρια λόγω της αλλοίωσης των τροφίμων.	Τρίψτε ή καταψύξτε τα τρόφιμα σωστά πριν από τη συσκευασία. Απορρίψτε τα τρόφιμα εάν έχετε αμφιβολίες.

Ταυτοποίηση κωδικού σφάλματος

Κωδικοί σφάλματος	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
E01	Όταν το μηχάνημα σκουπίζει για κάποιο χρονικό διάστημα, η πίεση δεν κλείνει.	- Ελέγξτε εάν το καπάκι είναι κλειστό. - Ελέγξτε αν το παρέμβυσμα είναι τοποθετημένο στη σωστή θέση. - Ελέγξτε εάν η αντλία λειτουργεί ή όχι. - Ελέγξτε ότι το σύστημα διακοπής πίεσης λειτουργεί κανονικά ή όχι (εύκαμπος σωλήνας, διακοπής πίεσης και καλώδιο δεδομένων 10P)



E02	Όταν το μηχάνημα μεταβεί σε λειτουργία αφρόγισσης, ο μικροδιακόπτης δεν κλείνει.	- Ελέγξτε εάν το καπάκι είναι κλειστό. - Ελέγξτε εάν το σύστημα μικροδιακοπών λειτουργεί κανονικά ή όχι (καλώδιο GAS1, μικροδιακόπτης, καλώδιο δεδομένων 10P).
LP	Το μηχάνημα έχει σε ξαφνικά την παροχή ηλεκτρικής ισχύος κατά τη λειτουργία.	- Ελέγξτε την ηλεκτρική παροχή.

Εγγύηση

Κάθε ελάττωμα που επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής και παρουσιάζεται εντός ενός έτους μετά την αγορά θα επισκευάζεται με δωρεάν επίσκεψη ή αντικατάσταση, με την προϋπόθεση ότι η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και δεν έχει υποστεί οποιαδήποτε κατάρχηση ή κακή χρήση. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν επηρεάζονται. Εάν η συσκευή καλύπτεται από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε αγοράστηκε και συμπεριλάβετε απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή ανάπτυξη προϊόντων, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε τις προδιαγραφές προϊόντων, συσκευασίας και τεκμηρίωσης χωρίς προειδοποίηση.

Απορριψη και περιβάλλον



Κατά τον παροπλισμό της συσκευής, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αντί αυτού, είναι δική σας ευθύνη να απορρίψετε τον απόβλητο εξοπλισμό σας παραδίδοντάς τον σε ένα καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να τιμωρηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Η ξεχωριστή συλλογή και ανακύκλωση του άχρηστου εξοπλισμού σας κατά τη στιγμή της απόρριψης θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων και θα διασφαλίσει ότι ανακυκλώνεται με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να αποθέσετε τα απορρίμματα για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν ευθύνη για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και την οικολογική απόρριψη, είτε απευθείας είτε μέσω ενός δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pkh-hendi.com

Ποστωανι κορυνισνι,

Hvala vam što ste kupili ovaj HENDI uređaj. Pažljivo pročítajte ovaj priručnik za uporabu i pritom obratite posebnu pozornost na niže navedene sigurnosne propise, prije prve ugradnje i uporabe uređaja.

Sigurnosne upute

- Uređaj upotrebljavajte samo u svrhu za koju je namijenjen, kako je opisano u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
-  **OPASNOST! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!** Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Električne dijelove uređaja nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nikada nemojte držati uređaj pod tekućom vodom.
- **NIKADA NEMOJTE KORISTITI OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele za eventualna oštećenja. Ako je oštećen, uređaj isključite iz električne mreže. Popravke smije obavljati samo dobavljač ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, ako je potrebno, kabel za napajanje usmjerite na siguran način kako biste izbjegli nenamjerno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- **UPOZORENJE!** Dok god je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. Ako uređaj padne u vodu, odmah uklonite električne priključke. Uređaj ne upotrebljavajte dok ga nije provjerio ovlašteni tehničar. Nepriдрžavanje ovih uputa može dovesti do po život opasnih rizika.
- Spojite napajanje u lako dostupnu električnu utičnicu kako biste mogli odmah isključiti uređaj u hitnom slučaju.
- Pazite da kabel ne dođe u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Nikada nemojte povlačiti kabel za napajanje kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- Nikada nemojte nositi uređaj za kabel.
- Nikad sami nemojte pokušavati otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnom sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Nikada ne upotrebljavajte pribor niti bilo koje dodatne uređaje osim onih koje je isporučio uređaj ili preporučio proizvođač. Ako to ne učinite, može doći do sigurnosnog rizika za korisnika i može oštetiti uređaj. Koristite samo originalne dijelove i dodatnu opremu.

- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte stavljati uređaj na grijaći predmet (benzin, električnu struju, štednjak s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uređaj uvijek koristite na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- Ostavite najmanje 20 cm prostora oko uređaja radi prozračivanja tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.

Posebne sigurnosne upute

- **VAŽNO!** Pobrinite se da ulje pumpe bude barem iznad RAZINE ULJA i redovito provjeravajte.
- Koristite samo isporučeno ulje za pumpu. Razina ulja u pumpi treba se redovito provjeravati od strane kvalificiranog servisnog tehničara. Nemojte koristiti staro ulje za pumpu.
- Nemojte dodirivati brtvenu šipku dok je u upotrebi. Postoji opasnost od opekline čak i nakon upotrebe. Pričekajte da se brtvena šipka ohladi prije dodirivanja.
- Uređaj se mora očistiti, a ostatke hrane redovito uklanjati. Ako se uređaj ne održava u čistom stanju, to će dovesti do štetnog utjecaja na radni vijek uređaja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.



OPASNOST OD LOMLJENJA RUKU! Budite oprezni prilikom zatvaranja poklopca.

- Budite posebno oprezni prilikom pomicanja ili prijevoza stroja zbog teške težine. S najmanje 2 osobe ili pomoću kolica za pomoć. Pomičite stroj polako, pažljivo i nikad nemojte biti nagnuti više od 45°.

Namjena

- Ovaj je uređaj namijenjen za komercijalne primjene, primjerice u kuhinjama restorana, kantinama, bolnicama i komercijalnim poduzećima kao što su pekare, butherije itd., ali ne i za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.
- Ovaj je uređaj namijenjen za usisavanje i brtvljenje plastičnih vrećica s hranom u unutrašnjosti. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili tjelesnih ozljeda.
- Rukovanje uređajem u bilo koju drugu svrhu smatrat će se zlouporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za nepravilnu uporabu uređaja.

Instalacija za uzemljenje

Ovaj je uređaj klasificiran kao zaštitni razred I i mora biti spojen na zaštitno uzemljenje. Uzemljenje smanjuje rizik od električnog udara pružanjem žice za izlaz električne struje. Ovaj uređaj opremljen je kabelom za napajanje s utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima sa žicom za uzemljenje. Priključci moraju biti pravilno montirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

1. Poklopac
2. Blokada stezaljke
3. Ventilacijski otvori
4. Upravljačka ploča
5. Utičnica za kabel za napajanje
6. Stražnji poklopac
7. Prikaz razine ulja u pumpi
8. Vijci za fiksiranje stražnjeg poklopca
9. Komora
10. Stezaljka za pričvršćivanje vakuumske vrećice
11. Šipka za brtvljenje

Napomena: Sadržaj ovog priručnika odnosi se na sve navedene stavke, osim ako nije drugačije navedeno. Izgled se može razlikovati od prikazanih ilustracija.

Upravljačka ploča

(Slika 2 na stranici 3)

12. Tipka za uključivanje/isključivanje
Pritisnite ovu tipku za uključivanje ili isključivanje stroja.
13. Tipka START
Stroj ima funkciju automatskog pokretanja koja se aktivira kada se poklopac zatvori. Ako to nije postavljeno, koristite tipku START.
14. Tipka SEAL
Pritisnite gumb SEAL kako biste zaustavili postupak vakuuma i započeli postupak brtvljenja.
15. Tipka SET
Dok je poklopac otvoren, pritisnite gumb „SET“ za postavljanje vremena od 3 postupka (VREMENA VACUUM, SEAL TIME i MARINATE).
16. Gumb za podešavanje vremena
16.1: Povećanje
16.2: Smanjenje
Pritisnite ove tipke za podešavanje vremena za svaki postupak (VREMENA VACUUM, SEAL TIME i POMAK).
17. Digitalni zaslon
1) Prikazuje preostalo vrijeme od 3 procesa (VREMENA VIJEĆA, SEALNOG VREMENA i POMAKAČKE).
2) Kada se postupak vakuuma i brtvljenja završi, a poklopac je i dalje zatvoren. Prikazat će se „CLO“.
18. Svetlosni indikator (VREMENA / SEAL TIME / POMJENA)
1) Dok je poklopac otvoren, indikator svijetli u plavoj boji, pritisnite kako biste prilagodili vrijeme odgovarajućeg postupka.
2) Tijekom svakog postupka, odgovarajući indikator svijetla je UKLJUČEN kako bi pokazao koji je dio postupka aktivan.
19. Mjerač vakuuma
Prikazuje razinu tlaka unutar vakuumske komore.

Rezervni dijelovi ili pribor

20. Ključ (1x)
 21. Odvijač za vijke (1x)
 22. Prazna bočica s mlaznicom (1x)
 23. Boca s pumpnim uljem (lumin: 230 ml) (1x)
- Napomena:** Vakuumska vrećica nije uključena.



Priprema prije uporabe

- Uklonite svu zaštitnu ambalažu i omote.
- Provjerite je li uređaj u dobrom stanju i sa svim dodacima. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke odmah se obratite dobavljaču. U tom slučaju nemojte upotrebljavati uređaj.
- Očistite pribor i uređaj prije uporabe (pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
- Provjerite je li uređaj potpuno suh.
- Postavite uređaj na vodoravnu, stabilnu i toplinsku površinu koja je sigurna od prskanja vode.
- Držite pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.
- Čuvajte korisnički priručnik za buduće potrebe.

NAPOMENA! Zbog proizvodnih ostataka, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagani miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.

Upute za uporabu

- Dodajte ulje u vakuumsku pumpu.
- Odaberite odgovarajuću veličinu vakuumske vrećice. (Velika širina 260 mm za stavku 201428; 300 mm za stavku 201435). Ostavite najmanje 3 ~ 4 cm dodatnog razmaka na vrhu kako biste osigurali dobro brtvljenje.
- Dok je poklopac otvoren, umetnite utikač u odgovarajuću električnu utičnicu "OFF" koja će se prikazati na digitalnom zaslonu. Pritisnite tipku ON/OFF za ulazak u stanje pripravnosti.
- Zatim pritisnite tipku SET za odabir VREMENA VIJEĆA, VREMENA SEALA i VREMENA POČETANJA, podesite vrijeme svakog postupka pomoću tipke za povećanje/smanjenje.
- Pogledajte u nastavku za raspon postavki različitih postupaka:
 - 1) Vrijeme vakuuma: 5 - 90 sekundi (s intervalom od 5 sekundi)
 - 2) Vrijeme zatvaranja: Postavite na 6 sekundi (uz interval od 0,5 sekunde)
 - 3) Vrijeme marinata: 9 - 99 minuta (jedan ciklus traje 9 minuta, može se postaviti do 11 ciklusa)
- Stavite hranu u vakuumsku vrećicu. Zatim stavite cijelu vrećicu ispod stezaljke za pričvršćivanje unutar komore stroja. Provjerite je li otvor vakuumske vrećice u potpunosti i pravilno ispod brtvene trake za brtvljenje. Cijela vakuumska vrećica zaključana je stezaljkom unutar komore.

A) Postupak vakuuma i brtve

- Zatvorite poklopac i postavite blokadu stezaljke. Stroj će automatski pokrenuti postupak vakuuma i zatvaranja. Ako stroj ne radi automatski, pritisnite gumb "START" i stroj može pokrenuti rad.
- Indikator V ACUUM TIME svijetlit će u plavoj boji, a uređaj će započeti s odbrojavanjem
- Na digitalnom zaslonu prikazat će se preostalo vrijeme vakuumske procesa. Kada postupak vakuuma završi, automatski će ući u postupak brtvljenja.
- Slično tome, uključit će se pokazivač SEAL TIME, a digitalni zaslon će započeti odbrojavanje. Preostalo vrijeme postupka brtvljenja prikazat će se na digitalnom zaslonu.
- Sada se zrak unutar vakuumske vrećice i komore usisava.
- Zvučni signal oglasit će se 3 puta nakon završetka postupka

brtvljenja.

- Prikazat će se „CLO“.
- Spustite blokadu stezaljke i uklonite zapakiranu hranu.

B) Postupak vakuuma i marinata

- Prvo odaberite postupak marinata, a zatim zatvorite poklopac i postavite blokadu stezaljke.
- Stroj će automatski pokrenuti postupak vakuuma i umrežavanja.
- Jedan ciklus marinirskog procesa je 9 minuta (1 minuta za vakuumski proces + 8 minuta za održavanje vakuuma).
- Zvučni signal će se oglasiti kada se završi postupak marinata.
- Prikazat će se „CLO“.
- Spustite blokadu stezaljke i uklonite zapakiranu hranu.

Napomena:

1. Kada stroj radi s postupkom „vakuuma“, možete pritisnuti gumb „SEAL“ kako biste se odmah prebacili na postupak „zatvaranja“.
2. Dok stroj radi, možete pritisnuti gumb „ON / OFF“ za zaustavljanje postupka u bilo kojem trenutku.
3. Kada se na zaslonu prikaže „CLO“, stroj je u praznom hodu i ne može obavljati nikakve zadatke bez obzira na to koji je gumb pritisnut. Otvorite poklopac kako biste izvadili uređaj iz ovog načina rada.
4. Provjerite jesu li brtva i vakuum dovoljni. Ako nije, podesite vrijeme vakuuma i/ili brtve.

Dodavanje i ispuštanje ulja vakuumske pumpe

(Slika 3 na stranici 4)

Ulijte ulje u pumpu (25) ako dođe do sljedećih situacija.

VAŽNO! Provjerite je li ulje u pumpi iznad oznake RAZINA ULJA (26) i redovito provjeravajte.

1. Prije prve uporabe, pumpu treba napuniti uljem (isporučeno).
2. Kada je razina ulja ispod oznake RAZINA ULJA.
3. Kada se performanse stroja pogoršaju.
4. Ispustite i ponovno napunite pumpu uljem svakih šest mjeseci.

A) Postupak dodavanja ulja

(Slika 3 na stranici 4)

- Pomoću odvijača za vijke (priloženog) otpustite vijke na stražnjem poklopcu, skinite poklopac kako biste izložili pumpu.
- Odvijte čep vijka (24) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu pomoću alata (nije priložen).
- Ulijte ulje u pumpu pomoću boce za ulje (27, isporučeno) dok razina ulja ne bude iznad oznake RAZINA ULJA.
- Zategnite kapicu vijka u smjeru kazaljke na satu pomoću alata (nije priložen).
- Ponovno postavite stražnji poklopac pričvršćivanjem vijaka pomoću odvijača (priložen).

B) Postupci pražnjenja

(SL. 4 na stranici 4)

- Uzmite spremnik za prikupljanje i postavite ga ispod otvora za ispuštanje ulja koji je prekriven vijkom sa šesterokutnom kapičom.
- Otpustite vijak sa šesterokutnom kapičom (28) u smjeru su-



protrom od kazaljke na satu pomoću ključa (priloženog).

- Nakon što ispuštite svo ulje, zavijte čep natrag u smjeru kazaljke na satu i zategnite ga.

Važno

1. Molimo zbrinite ulje s ispuštenom pumpom u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
2. Nakon ponovnog punjenja ulja u pumpi, postavite stroj u vodoravni položaj. Nemojte prevrnuti stroj.

Informacije o pohrani i sigurnosti hrane

- Ovaj stroj za pakiranje vakuumske komore koristi metodu vakuumske brtvljenja za prozračivanje pakiranja hrane. Vakuumsko pakiranje jednostavno je i učinkovit način pakiranja raznih namirnica jer može spriječiti kvarenje i produžiti vijek trajanja hrane. Nedostatak zraka u vrećici ometa rast bakterija i plijesni. Možete kupiti hranu u velikim količinama i vakuumirati ih bez opasnosti od rasipanja hrane.
- Međutim, imajte na umu da ne mogu sve vrste hrane imati koristi od vakuumske ambalaže. Nikada nemojte koristiti vakuumsko pakiranje za čuvanje češnjaka ili gljivica kao što su gljive. Opasna kemijska reakcija dogodit će se kada se ukloni zrak, uzrokujući da ta hrana bude opasna ako se proguta. Povrće treba oprati i oguliti prije pakiranja kako bi se uništili enzimi koji mogu uzrokovati propadanje kada se zrak ukloni pod vakuumskim pakiranjem.

Hrana	Čuvanje vakuumskeg zamrzivača	Čuvanje vakuumskeg hladnjaka
Svježa govedina i povrće	1 – 3 godine	1 mjesec
Meso na tlu	1 godina	1 mjesec
Svježa svinja	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježa riba	2 godine	2 tjedna
Svježa perad	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Pušio meso	3 godine	6-12 tjedana
Svježa proizvodnja, probljena	2 – 3 godine	2 – 4 tjedna
Svježe voće	2 – 3 godine	2 tjedna
Tvrđi kolači	6 mjeseci	6-12 tjedana
Izrezana deli mesna	nije preporučeno	6-12 tjedana
Svježa tjestenina	6 mjeseci	2 – 3 tjedna

Napomena: Gornja tablica služi samo za referencu i predlaže pridržavanje lokalnih higijenskih i epidemioloških propisa.

Čišćenje i održavanje

- **PAŽNJA!** Uvijek isključite uređaj iz napajanja i ohladite ga prije skladištenja, čišćenja i održavanja.
- Za čišćenje ne koristite mlaznicu ili parni čistač i nemojte gurati uređaj pod vodu jer će se dijelovi smočiti i može doći do strujnog udara.
- Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, to može negativno utjecati na životni vijek uređaja i rezultirati opasnom situacijom.
- Ostaci hrane moraju se redovito čistiti i vaditi iz uređaja. Ako

uređaj nije pravilno očišćen, to će smanjiti njegov vijek trajanja i može dovesti do opasnog stanja tijekom uporabe.

Čišćenje

- Očistite ohlađenu vanjsku površinu krpom ili spužvom lagano navlaženom blagom otopinom sapuna.
- Zbog higijene uređaj treba očistiti prije i nakon upotrebe.
- Izbjegavajte dodirivanje vode s električnim komponentama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ni sredstva za čišćenje koja sadrže klor. Za čišćenje nemojte koristiti čeličnu vunu, metalni pribor ili oštre ili šiljaste predmete. Nemojte koristiti benzin ili otapala!

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili ozbiljne nezgode.
- Ako vidite da uređaj ne radi ispravno ili da postoji problem, prestanite ga koristiti, isključite ga i kontaktirajte dobavljača.
- Sve radove održavanja, instalacije i popravaka moraju obavljati specijalizirani i ovlašteni tehničari ili ih preporučuje proizvođač.
- Redovito provjeravajte boju ulja pumpe kroz zaslon. Ulje treba biti jasno, svijetlo i iznad razine MIN.
- Ako ulje pumpe postane blato i potamnjeno, to znači da ulje sadrži nečistoće i treba ga zamijeniti.
- Zamijenite ulje u pumpi najmanje svakih 6 mjeseci.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže i potpuno se ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj jer bi ih to moglo oštetiti.
- Ne pomičite uređaj dok je u pogonu. Isključite uređaj iz napajanja prilikom pomicanja i držite ga na dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, molimo provjerite rješenje u tablici u nastavku. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču/pružatelju usluga.

Problemi	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Stroj se ne uključuje.	Utičak napajanja nije ispravno spojen s električnom utičnicom.	Provjerite je li utikač ispravno priključen na električnu utičnicu.
	Tipka UKLJUČENO/ISKLJUČENO nije pritisnuta.	Pritisnite tipku UKLJUČENO/ISKLJUČENO za pokretanje stroja ako se ne može automatski pokrenuti.



Vrečka nije vakuumska i/ili potpuno zatvorena.	Vrijeme vakuuma/brtvi nije dovoljno dugo.	Postavite dulje vrijeme vakuuma/pečata.
	Otvor vakuumske vrećice nije bio u potpunosti i pravilno postavljen ispod brtvene šipke.	Stavite hranu u novu vrećicu i pravilno je stavite u komoru kako bi se cijeli otvor mogao zatvoriti. Nemojte koristiti vrećice koje ne odgovaraju brtvenoj šipki.
	Brtvena šipka i unutarnja vakuumska komora nisu dovoljno čisti.	Obrišite površinu brtvene šipke i unutar vakuumske komore kako biste ostali čisti, suhi i bez ostataka.
	Na brtvenom području vakuumske vrećice ima malo vlage, čestica hrane ili ostataka.	Obrišite područje brtve vakuumske vrećice kako biste se uvjerali da je suha i čista.
Vakuumska vrećica gubi vakuum nakon zatvaranja.	Unutar vakuumske vrećice nalazi se hrana s oštrim točkama kako bi prodrla u vrećicu i tako zrak ulazi u vakuumsku vrećicu.	Odrežite oštre točke ili ih prekinite prije pakiranja.
	Neka hrana također može osloboditi plinove zbog kvarenja hrane.	Prije pakiranja pravilno stisnuti ili zamrznuti hranu. Bacite hranu ako ste u nedoumici.

CZ

Identifikacija šifre pogreške

Kodovi pogrešaka	Mogući uzrok	Moguće rješenje
E01	Kada stroj vakuumira neko vrijeme, tlačna sita se ne zatvara.	- Provjerite je li poklopac čvrsto zatvoren. - Provjerite je li brtva postavljena u ispravnom položaju. - Provjerite radi li pumpa ili ne. - Provjerite radi li sustav tlačnog prekidača normalno ili ne (čep, tlačni prekidač i podatkovni kabel od 10P)
E02	Kada stroj prijede u način brtvljenja, mikro prekidač se ne zatvara.	- Provjerite je li poklopac čvrsto zatvoren. - Provjerite radi li sustav mikro sklopke normalno ili ne (GAS1 kabel, mikro sklopka, 10P podatkovni kabel).
LP	Stroj je iznenada izgubio napajanje tijekom rada.	- Provjerite napajanje električnom energijom.

Jamstvo

Neispravnosti koje utječu na funkcionalnost uređaja koje se pojave u roku od jedne godine nakon kupnje popravljat će se besplatnim popravkom ili zamjenom, pod uvjetom da je uređaj korišten i održavan u skladu s uputama i da nije na bilo koji način bio zloporabljivan ili pokvaren. To ne utječe na vaša zakonska prava. Ako je uređaj pokriven jamstvom, navedite gdje i kada je kupljen i uključite dokaz o kupnji (npr. račun). U skladu s našim pravilima o kontinuiranom razvoju proizvoda pridržavamo pravo na promjenu opisa proizvoda, pakiranja i dokumentacije bez prethodne obavijesti.

Odbacivanje otpada i okoliš



Kada prestaje s uporabom uređaja, proizvod se ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom. Umjesto toga, vaša je odgovornost odlagati na vašu otpadnu opremu predajući je na određeno sabirno mjesto. Nepridržavanje tog pravila može se kazniti u skladu s primjenjivim propisima o odlaganju otpada. Zasebnim sakupljanjem i recikliranjem vaše otpadne opreme u vrijeme odlaganja čuvaju se prirodni resursi i osigurava se njezino recikliranje na način koji štiti ljudsko zdravlje i okoliš. Za više informacija o tome gdje možete uskratiti svoj otpad radi recikliranja, obratite se lokalnoj tvrtki za prikupljanje otpada. Proizvođači i uvoznici ne preuzimaju odgovornost za recikliranje, tretman i ekološko zbrinjavanje, bilo izravno ili putem javnog sustava.

ČEŠTINA

Vážený zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto spotřebiče HENDI. Před první instalací a použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, k němuž byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
-  **NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!** Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozeny. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Opravy smí provádět pouze dodavatel nebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- VAROVÁNÍ!** Při umísťování spotřebiče veďte napájecí kabel bezpečně, pokud je to nutné, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič VŽDY vypněte.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.



- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřima nebo vlhkými rukama.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. Pokud spotřebič spadne do vody, okamžitě odpojte napájecí přípojky. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nekontroluje kvalifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Napájecí zdroj zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, abyste mohli v případě nouze spotřebič okamžitě odpojit.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za kabel.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkládajte žádné předměty.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovníci jídelny nebo baru atd.
- Tento přístroj by neměly obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství nebo jiná zařízení než ta, která jsou dodávána se spotřebičem nebo která doporučuje výrobce. Pokud tak neučiníte, může to představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a poškodit spotřebič. Používejte pouze originální díly a příslušenství.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní trysku.
- Během používání nechte kolem spotřebiče prostor alespoň 20 cm pro větrání.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory na spotřebiči bez překážek.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- **DŮLEŽITÉ!** Ujistěte se, že je olej čerpadla alespoň nad HLA-DINO OLEJE, a pravidelně jej kontrolujte.
- Používejte pouze dodaný olej čerpadla. Hladinu oleje v čerpadle by měl pravidelně kontrolovat kvalifikovaný servisní technik. Nepoužívejte starý olej čerpadla.
- Během používání se nedotýkejte těsnicí tyče. Hrozí nebezpečí popálení i po použití. Než se dotknete, vyčkejte, dokud těsnicí tyč nevychladne.
- Spotřebič se musí vyčistit a zbytky jídel se musí pravidelně odstraňovat. Není-li spotřebič udržován v čistém stavu, může to mít škodlivý vliv na životnost spotřebiče a způsobit jeho nebezpečnou situaci během jeho používání.



NEBEZPEČÍ ROZDRČENÍ RUKOU! Při zavírání víka buďte opatrní.

- Zvláštní opatrnosti je zapotřebí při přemísťování nebo přepravě stroje z důvodu vysoké hmotnosti. Nejméně se 2 osobami nebo s pomocí vozíku. Pohybujte se zařízením pomalu, opatrně a nikdy jej nenaklánějte o více než 45°.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k použití v komerčních aplikacích, například v kuchyních restaurací, jídelen, nemocnic a komerčních podnicích, jako jsou pekárny, butchery atd., ale nikoli k nepřetržitě hromadné výrobě potravin.
- Tento spotřebič je určen k vysávání a uzavírání plastových sáčků s potravinami uvnitř. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provoz spotřebiče k jakémukoli jinému účelu se považuje za zneužití přístroje. Uživatel nese výhradní odpovědnost za nesprávné použití zařízení.

CZ

Instalace uzemnění

Tento spotřebič je klasifikován jako ochranný typ I a musí být připojen k ochrannému uzemnění. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem poskytnutím únikového vodiče pro elektrický proud.

Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicí zástrčkou nebo elektrickými přípojkami se zemnicím vodičem. Přípojky musí být řádně nainstalovány a uzemněny.

Hlavní části výrobku

(Obr. 1 na straně 3)

1. Víko
2. Zámek svorky
3. Ventilační otvory
4. Ovládací panel
5. Zásuvka napájecího kabelu
6. Zadní kryt
7. Zobrazení hladiny oleje v čerpadle
8. Upevňovací šrouby zadního krytu
9. Komora
10. Svorka pro upevnění vakuového sáčku
11. Těsnicí tyč

Poznámka: Obsah této příručky se vztahuje na všechny uvedené položky, pokud není uvedeno jinak. Vzhled se může lišit od zobrazených ilustrací.

Ovládací panel

(Obr. 2 na straně 3)

12. Tlačítko ZAP/VYP
Stisknutím tohoto tlačítka zapnete nebo vypnete spotřebič.
13. Tlačítko START
Spotřebič je vybaven funkcí automatického spuštění, která se aktivuje při zavření víka. Pokud není nastaven, použijte tlačítko START.
14. Tlačítko TĚSNĚNÍ
Stisknutím tlačítka SEAL zastavíte proces vakuování a zahájíte proces utěšňování.



15. Tlačítko SET

S otevřeným víkem stiskněte tlačítko „SET“ a nastavte čas 3 procesů (ČAS VAKUA, ČAS TĚSNĚNÍ a MARINATE).

16. Tlačítko nastavení času

16.1: Zvýšení

16.2: Snížení

Stisknutím těchto tlačítek upravíte čas pro každý proces (ČAS VAKUA, ČAS TĚSNĚNÍ a MARINÁT).

17. Digitální displej

1) Zobrazuje zbývajících čas 3 procesů (ČAS VAKUA, ČAS TĚSNĚNÍ a MARINÁT).

2) Když je proces vakuování a utěsnění dokončen a víko je stále zavřené. Zobrazí se „CLO“.

18. Světelný indikátor (ČAS VAKUA / ČAS TĚSNĚNÍ / MARINÁT)

1) Při otevření víka se kontrolka rozsvítí modře a stisknutím nastavte čas příslušného procesu.

2) Během každého procesu příslušná kontrolka SVÍTÍ, aby ukázala, která část procesu je aktivní.

19. Měřidlo podtlaku

Zobrazuje úroveň tlaku uvnitř vakuové komory.

1) Doba vakua: 5 ~ 90 sekund (s intervalem 5 sekund)

2) Doba utěsnění: Nastavte až 6 sekund (s intervalem 0,5 sekund)

3) Doba marinování: 9 ~ 99 minut (jeden cyklus trvá 9 minut, lze nastavit až 11 cyklů)

- Vložte potraviny do vakuového sáčku. Poté vložte celý sáček pod upevňovací svorku do komory stroje. Ujistěte se, že otvor vakuového sáčku je zcela a správně umístěn pod těsnicí tyčí pro utěsnění. Celý vakuový sáček je zajištěn svorkou uvnitř komory.

A) Proces vakua a těsnění

- Zavřete víko a nasadte zámek svorky. Stroj automaticky zahájí proces vakuování a utěsnění. Pokud stroj nepracuje automaticky, stiskněte tlačítko „START“ a stroj může spustit operaci.
- Kontrolka ČASU VAKUA se rozsvítí modře a spotřebič spustí odpočet
- Na digitálním displeji se zobrazí zbývajících čas procesu vakuování. Po dokončení procesu vakuování se automaticky dostane do procesu utěsnění.
- Podobně se rozsvítí kontrolka SEAL TIME a digitální displej spustí odpočet. Zbývajících čas procesu utěsnění se zobrazí na digitálním displeji.
- Nyní je vzduch uvnitř vakuového sáčku a komory vysát.
- Po dokončení procesu utěsnění zazní tříkrát pípnutí.
- Zobrazí se „CLO“.
- Uzamkněte svorku a vyjměte zabalené potraviny.

B) Proces vakuování a marinování

- Nejprve vyberte proces marinování, poté zavřete víko a umístěte zámek svorky.
- Stroj automaticky spustí proces vakuování a marinování.
- Jeden cyklus marinování trvá 9 minut (1 minuta pro proces vakuování + 8 minut pro udržování vakua).
- Po dokončení procesu marinování zazní pípnutí.
- Zobrazí se „CLO“.
- Uzamkněte svorku a vyjměte zabalené potraviny.

Poznámka:

1. Když stroj pracuje s procesem „vakua“, můžete stisknutím tlačítka „SEAL“ okamžitě přepnout na proces „těsnění“.
2. Když je stroj v provozu, můžete jej kdykoli zastavit stisknutím tlačítka „ON/OFF“.
3. Když se na displeji zobrazí „CLO“, stroj je v režimu nečinnosti a nemůže provádět žádné úkoly bez ohledu na to, které tlačítko je stisknuto. Otevřete víko, aby se stroj dostal z tohoto režimu.
4. Zkontrolujte, zda je těsnění a podtlak dostatečné. Pokud tomu tak není, upravte dobu vakua a/nebo těsnění.

Doplnění a vypouštění oleje vakuového čerpadla (Obr. 3 na straně 4)

Pokud dojde k následujícím situacím, doplňte olej do čerpadla [25].

DŮLEŽITÉ! Ujistěte se, že je olej čerpadla nad označením HLA-DINA OLEJE [26] a pravidelně jej kontrolujete.

1. Před prvním použitím je nutné čerpadlo naplnit olejem (dodávaným).
2. Když je hladina oleje pod označením HLADINA OLEJE.
3. Když se výkon stroje zhorší.

Náhradní díly nebo příslušenství

20. Klíč (1x)

21. Šroubovák (1x)

22. Prázdná láhev s tryskou (1x)

23. Láhev oleje čerpadla (objem: 230 ml) (1x)

Poznámka: Vakuový sáček není součástí balení.

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda je přístroj v dobrém stavu a s veškerým příslušenstvím. V případě neúplného nebo poškozeného doručení prosím okamžitě kontaktujte dodavatele. V takovém případě prostředek nepoužívejte.
- Před použitím vyčistěte příslušenství a spotřebič [viz ==> Čištění a údržba].
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti stříkající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
- Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

POZNÁMKA! Z důvodu zbytků z výroby může spotřebič během prvních několika použití vydávat lehký zápach. To je normální a neznámá z žádnou závadu ani nebezpečí. Ujistěte se, že je spotřebič dobře větráný.

Návod k obsluze

- Doplňte olej do vakuového čerpadla.
- Vyberte správnou velikost vakuového sáčku. (Šířka 260 mm pro položku 201428; 300 mm pro položku 201435). V horní části ponechte minimálně 3 ~ 4 cm volného prostoru, aby bylo zajištěno utěsnění.
- Když je víko otevřené, na digitálním displeji se zobrazí zástrčka do vhodné elektrické zásuvky „OFF“. Stisknutím tlačítka ZAP/YYP přejdete do stavu připravenosti.
- Dále stiskněte tlačítko SET a zvolte VAKUOVÝ ČAS, TĚSNĚNÍ a MARINÁTOVÝ ČAS, upravte čas každého procesu pomocí tlačítka pro zvýšení/snížení.
- Níže je uveden rozsah nastavení různých operací:



4. Každých šest měsíců čerpadlo vypusťte a znovu naplňte olejem.

A) Doplnění olejových postupů

(Obr. 3 na straně 4)

- Pomocí šroubováku (součást dodávky) povolte šrouby zadního krytu, sejměte kryt a odkryjte čerpadlo.
- Odšroubujte šroubovací uzávěr [24] proti směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí balení).
- Doplněte olej čerpadla pomocí olejové láhve [27, dodávána], dokud hladina oleje nepřekročí značku HLADINA OLEJE.
- Utáhněte šroubovací uzávěr po směru hodinových ručiček pomocí nástroje (není součástí balení).
- Opětovná montáž zadního krytu pomocí šroubů pomocí šroubováku (součást dodávky).

B) Postupy vypouštění

(Obr. 4 na straně 4)

- Vezměte sběrnou nádobu a umístěte ji pod vypouštěcí port oleje, který je zakryt šestihlanným šroubem.
- Povolte šroub se šestihlannou hlavou [28] proti směru hodinových ručiček pomocí klíče (součást dodávky).
- Po vypouštění veškerého oleje našroubujte uzávěr zpět po směru hodinových ručiček a utáhněte jej.

Důležité

1. Vypuštěný olej z čerpadla zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.
2. Po opětovném naplnění oleje čerpadla umístěte stroj do vodorovné polohy. Nepřeklápějte stroj.

Informace o skladování a bezpečnosti potravin

- Tento obalový stroj vakuové komory používá metodu vakuového těsnění pro vyzduchotěsnění balení potravin. Vakuové balení představuje snadný a účinný způsob balení různých potravin, protože může zabránit jejich zkažení a prodloužit jejich trvanlivost. Nedostatek vzduchu v sáčku brání růstu bakterií a plísní. Můžete kupovat potraviny ve velkém množství a vakuovat je bez rizika plýtvání potravinami.
- Mějte však prosím na paměti, že z vakuového balení nemusí mít prospěch všechny druhy potravin. Nikdy nepoužívejte vakuový obal k ukládání česneku nebo hub, jako jsou houby. Při odstraňování vzduchu dojde k nebezpečné chemické reakci, která způsobí, že tyto potraviny budou při požití nebezpečné. Zelenina by se měla před zabalením umýt a olopát, aby se zabýly enzymy, které by mohly způsobit znehodnocení, když je vzduch odstraněn ve vakuovém obalu.

Potraviny	Skladování vakuové mrazničky	Skladování v mrazničce vysavače
Čerstvé hovězí a telecí maso	1–3 roky	1 měsíc
Pozemní maso	1 rok	1 měsíc
Čerstvé vepřové	2–3 roky	2–4 týdny
Čerstvé ryby	2 roky	2 týdny
Čerstvá drůbež	2–3 roky	2–4 týdny
Uzené maso	3 roky	6–12 týdnů

Čerstvé produkty, blanšované	2–3 roky	2–4 týdny
Čerstvé ovoce	2–3 roky	2 týdny
Tvrdý sýr	6 měsíců	6–12 týdnů
Nakrájené lahůdkové maso	nedoporučuje se	6–12 týdnů
Čerstvé těstoviny	6 měsíců	2–3 týdny

Poznámka: Výše uvedená tabulka slouží pouze jako reference a doporučuje dodržovat místní hygienické a epidemiologické předpisy.

Čištění a údržba

- **POZOR!** Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od napájení a vychladněte.
- K čištění nepoužívejte vodní trysku ani čističí páry a netlačte spotřebič pod vodu, protože by se části namočily a mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Není-li spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, může to nepříznivě ovlivnit jeho životnost a způsobit nebezpečnou situaci.
- Zbytky potravin je třeba pravidelně čistit a odstraňovat ze spotřebiče. Pokud není spotřebič řádně vyčištěn, sníží se jeho životnost a během používání může dojít k nebezpečnému stavu.

Čištění

- Očistěte ochlazený vnější povrch hadříkem nebo houbou mírně navlhlou jemným mýdlovým roztokem.
- Z hygienických důvodů je nutné spotřebič před použitím a po něm vyčistit.
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky obsahující chlór. K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu, kovové náčiní ani žádná ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzin ani rozpouštědla!

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili vážným nehodám.
- Pokud uvidíte, že spotřebič nefunguje správně nebo že se vyskytl problém, přestaňte jej používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy musí být prováděny specializovanými a autorizovanými technikami nebo doporučenými výrobci.
- Pravidelně kontrolujte barvu oleje čerpadla prostřednictvím displeje. Olej by měl být čirý, jasný a nad úrovní MIN.
- Pokud se olej čerpadla zablátí a ztmavne, znamená to, že olej obsahuje nečistoty a je třeba jej vyměnit.
- Olej čerpadla měňte alespoň každých 6 měsíců.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič odpojen od zdroje napájení a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte těžké předměty, protože by se mohly poškodit.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od zdroje napájení a držte jej na dně.

CZ



Odstraňování problémů

Pokud spotřebič nefunguje správně, zkontrolujte prosím, zda je roztok v níže uvedené tabulce. Pokud problém stále nemůžete vyřešit, obraťte se na dodavatele/poskytovatele služeb.

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Stroj se nezapne.	Napájecí zástrčka není správně zapojena do elektrické zásuvky.	Ujistěte se, že je zástrčka správně zapojena do elektrické zásuvky.
	Tlačítko ZAP/VYP není stisknuté.	Pokud nelze stroj spustit automaticky, stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
Vakuový sáček není zcela vakuový a/nebo utěsněný.	Doba vakua/těsnění není dostatečně dlouhá.	Nastavte delší dobu vakua/zatavení.
	Otvor vakuového sáčku nebyl zcela a správně umístěn pod těsnicí tyčkou.	Vložte potraviny do nového sáčku a řádně je vložte do komory, aby bylo možné zaplombovat celý otvor. Nepoužívejte sáčky, které se nevejdou do těsnicí tyče.
	Těsnicí lišta a vnitřní vakuová komora nejsou dostatečně čisté.	Otřete povrch těsnicí lišty a vnitřek vakuové komory, aby byly čisté, suché a bez nečistot.
Vakuový sáček po utěsnění ztrácí vakuum.	Na těsnicí ploše vakuového sáčku je vlhkost, zbytky jídla nebo nečistoty.	Otřete těsnicí plochu vakuového sáčku a ujistěte se, že je suchý a čistý.
	Uvnitř vakuového sáčku jsou potraviny s ostrými hroty, které do vakuového sáčku pronikají, a proto do vakuového sáčku vstupuje vzduch.	Před zabalením odřízněte ostré hroty nebo je zakryjte.
	Některé potraviny mohou uvolňovat plyny. Také potraviny mohou uvolňovat plyny v důsledku zkažení potravin.	Před zabalením potraviny řádně vymačkejte nebo zmrazte. V případě pochybností potraviny zlikvidujte.

Identifikace chybového kódu

Chybové kódy	Možná příčina	Možné řešení
E01	Když se stroj po určitou dobu vysává, hodnota tlaku se nezavírá.	- Zkontrolujte, zda je víko pevně zavřené. - Zkontrolujte, zda je těsnění nainstalováno ve správné poloze. - Zkontrolujte, zda čerpadlo funguje nebo ne. - Zkontrolujte, zda je systém tlakového spínače v normálním provozu nebo ne (hadice, tlakový spínač a datový kabel 10P)

E02	Když stroj přejde do režimu těsnění, mikrospínač se nezavře.	- Zkontrolujte, zda je víko pevně zavřené. - Zkontrolujte, zda je systém mikrospínače v normálním provozu nebo ne (kabel GAS1, mikrospínač, datový kabel 10P).
LP	Stroj náhle ztratil elektrické napájení během provozu.	- Zkontrolujte elektrické napájení.

Záruka

Jakákoliv závada ovlivňující funkci spotřebiče, která se objeví do jednoho roku od zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že byl spotřebič používán a udržován v souladu s pokyny a že nebyl žádným způsobem zneužit ani zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič reklamován v rámci záruky, uveďte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o zakoupení (např. doklad o zakoupení). V souladu s našimi zásadami neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění změnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

Likvidace a prostředí



Při vyřazování spotřebiče z provozu se tento spotřebič nesmí likvidovat s jiným domácím odpadem. Namísto toho je vaší odpovědností zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o tom, kde můžete odpad odevzdat k recyklaci, získáte od místní společnosti pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nenesou odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to ani přímo, ani prostřednictvím veřejného systému.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a HENDI készüléket. A készülék első üzembe helyezése és használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet, különös figyelmet fordítva az alább ismertetett biztonsági előírásokra.

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a készüléket folyó víz alatt..
- **SOHA NE HASZNÁLJON SÉRÜLT KÉSZÜLÉKET!** Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozásokat és vezetéket, hogy nem sérültek-e. Ha sérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése



érdekében a javításokat csak beszállító vagy képzett személy végezheti.

- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen meghúzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a botlásveszélyt.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja az áramellátásról, tisztításról, karbantartásról vagy tárolásról.
- A készüléket csak a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal távolítsa el a tápcsatlakozókat. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Ezen utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Csatlakoztassa a tápegységet egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén azonnal le tudja választani a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzathoz, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelénél fogva.
- Soha ne próbálja meg saját maga kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében vagy bárjában stb.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek.
- A készüléket gyermekek semmilyen körülmények között nem használhatják.
- A készüléket és elektromos csatlakozásait gyermekektől elzárva tárolja.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízszög használható.
- Hagyjon legalább 20 cm-es helyet a készülék körül, hogy

használat közben szellőzhessen.

- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.

Speciális biztonsági utasítások

- **FONTOS!** Ellenőrizze, hogy a szivattyúolaj legalább az OLAJ-SZINT felett van-e, és rendszeresen ellenőrizze.
- Kizárólag a mellékelt szivattyúolajat használja. A szivattyú olajszintjét szakképzett szerviztechnikusnak kell rendszeresen ellenőriznie. Ne használjon régi szivattyúolajat.
- Használat közben ne érintse meg a tömítőrudat. Használat után is fennáll az égési sérülések veszélye. Várjon, amíg a tömítőrúd lehűl, mielőtt megérintené.
- A készüléket meg kell tisztítani, és az ételmaradványokat rendszeresen el kell távolítani. Ha a készüléket nem tartják tisztán, az károsan befolyásolja a készülék élettartamát, és használat közben veszélyes lehet.



A KÉZ ÖSSZEZÚZÁSÁNAK VESZÉLYE! A fedél lezárásakor legyen óvatos.

- A gép mozgatasakor vagy szállításakor a nagy súly miatt különös körültekintéssel kell eljárni. Legalább 2 emberrel, vagy egy kocsival. A g?pet lassan, óvatosan mozgassa, ?s soha ne d?ljon 45°-nál nagyobb ir?nyban.

HU

Rendeltetészerű használat

- Ez a készülék kereskedelmi célokra, például éttermek, étkezdék, kórházak konyháiban és kereskedelmi vállalkozásokban, például pékségekben, sütődekben stb. való használatra szolgál, de nem használható folyamatos tömegtermelésre.
- Ez a készülék a műanyag tasakok felszívására és a bennük lévő élelmiszerral való lezárására szolgál. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. Kizárólag a felhasználó felelős az eszköz nem megfelelő használatáért.

Földelés

Ez a készülék I. védelmi osztályba tartozik, és védőföldeléshez kell csatlakoztatni. A földelés csökkenti az áramütés kockázatát azáltal, hogy az elektromos áramhoz elvezető vezetékét biztosít.

Ez a készülék földelt dugóval ellátott tápkábellel, vagy földelő vezetékkel ellátott elektromos csatlakozásokkal rendelkezik. A csatlakozásokat megfelelően kell felszerelni és földelni.

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

1. Fedél
2. Bilincs zár
3. Szellőző nyílások
4. Kezelőpanel
5. Tápkábel aljzata
6. Hátsó fedél
7. Szivattyú olajszint kijelző
8. Rögzítő csavarok a hátsó fedélhez



9. Kamra
10. Befogó a vákuumtasak rögzítéséhez
11. Tömítőrúd

Megjegyzés: A jelen kézikönyv tartalma minden felsorolt elemre vonatkozik, kivéve, ha másként nem határozzák meg. A megjelenés eltérhet az ábrán láthatótól.

Kezelőpanel

(2. ábra a 3. oldalon)

12. BE/KI gomb
Nyomja meg ezt a gombot a gép be- vagy kikapcsolásához.
13. START gomb
A gép automatikus indítási funkcióval rendelkezik, amely akkor kapcsol be, amikor a fedél zárva van. Ha ez nincs beállítva, használja a START gombot.
14. TÖMÍTÉS gomb
Nyomja meg a TÖMÍTÉS gombot a vákuumos folyamat leállításához és a lezárási folyamat elindításához.
15. BEÁLLÍTÁS gomb
A fedél nyitott állapotában nyomja meg a „SET” gombot a 3 folyamat idejének beállításához (VÁKUUMIDŐ, TÖMÍTÉSI IDŐ és MARINÁLÁS).
16. Időbeállítás gomb
16.1: Növekedés
16.2: Csökkenés
Nyomja meg ezeket a gombokat az egyes folyamatok időtartamának beállításához (VÁKUUMIDŐ, TÖMÍTÉSI IDŐ és MARINÁLÁS).
17. Digitális kijelző
1) Megjeleníti a 3 folyamat fennmaradó idejét (VÁKUUMIDŐ, TÖMÍTÉSI IDŐ és MARINÁT).
- 2) Amikor a vákuum és a lezárási folyamat befejeződött, és a fedél még mindig zárva van. Megjelenik a „CLO” felirat.
18. Fényjelzés (VÁKUUMIDŐ / TÖMÍTÉSI IDŐ / MARINÁT)
1) Ha a fedél nyitva van, a jelzőfény kéken világít, nyomja meg a gombot a megfelelő folyamat idejének beállításához.
- 2) Minden egyes folyamat során a megfelelő jelzőfény BE van kapcsolva, jelezve, hogy a folyamat melyik része aktív.
19. Vákuummérő
A vákuumkamrán belüli nyomásszintet mutatja.

Pótalkatrészek vagy tartozékok

20. Kulcs (1 db)
 21. Csavarhúzó (1 db)
 22. Üres palack fúvókával (1 db)
 23. Szivattyúolaj palack (térfogat: 230 ml) (1x)
- Megjegyzés: A vákuumtasak nincs mellékelve.

Használat előtti előkészítés

- Távolítsa el az összes védőcsomagolást és csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készülék jó állapotban van-e, és az összes tartozékkal együtt. Hiányos vagy sérült szállítás esetén kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ebben az esetben ne használja a készüléket.
- Használat előtt tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).
- Ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.
- Helyezze a készüléket vízszintes, stabil és hőálló felületre, amely biztonságosan ellenáll a kifröccsenő víznek.

- Őrizze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.
 - Őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.
- MEGJEGYZÉS!** A gyártási maradványok miatt a készülék enyhé szagot bocsáthat ki az első néhány használat során. Ez normális jelenség, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt. Győződjön meg arról, hogy a készülék jól szellőzik.

Üzemeltetési utasítások

- Töltsön olajat a vákuumszivattyúba.
- Válassza ki a megfelelő méretű vákuumtasakot. (260 mm-es címkeszélesség a 201428-as tételnél; 300 mm a 201435-ös tételnél). Hagyjon legalább 3 ~ 4 cm extra távolságot felül a kút tömítésének biztosítása érdekében.
- A fedél nyitva tartása mellett dugja be a hálózati dugaszt egy megfelelő „OFF” elektromos aljzatba a digitális kijelzőn. A készenléti állapotba lépéshez nyomja meg a BE/KI gombot.
- Ezután nyomja meg a SET gombot a VÁKUUMIDŐ, a TÖMÍTÉSI IDŐ és a MARINÁLÁSI IDŐ kiválasztásához, és állítsa be az egyes folyamatok idejét a növelés/csökkentés gombbal.
- A különböző műveletek beállítási tartományát lásd alább:
1) Vákuumidő: 5 ~ 90 másodperc (5 másodperces időközlel)
2) Lezárási idő: Legfeljebb 6 másodperc beállítása (0,5 másodperces időközlel)
3) Vezérelt idő: 9 ~ 99 perc (Egy ciklus 9 percg tart, legfeljebb 11 ciklus állítható be)
- Tegye az ételt egy vákuumtasakba. Ezután tegye a teljes zsákot a rögzítőbilincs alá a gép kamrájába. Kérjük, győződjön meg arról, hogy a vákuumtasak nyílása teljesen és megfelelően a tömítőrúd alatt van a lezáráshoz. A vákuumtasakot pedig a kamra belsejében lévő bilincs rögzíti.

A) Vákuum- és tömítési folyamat

- Zárja le a fedelet, és tegye fel a bilincset. A gép automatikusan elindítja a vákuum- és tömítési folyamatot. Ha a gép nem működik automatikusan, nyomja meg a „START” gombot, és a gép elindíthatja a műveletet.
- A VÁKUUMIDŐ jelző kéken világít, és a gép megkezdí a visszazámlálást
- A digitális kijelző a vákuumos folyamat hátralévő idejét mutatja. Amikor a vákuumos folyamat befejeződik, automatikusan bekerül a lezárási folyamatba.
- Hasonlóképpen, a TÖMÍTÉSI IDŐ visszajelző világítani kezd, és a digitális kijelző megkezdí a visszazámlálást. A lezárási folyamat hátralévő ideje megjelenik a digitális kijelzőn.
- Ekkor a vákuumtasakban és a kamrában lévő levegő kiszippantásra kerül.
- A lezárási folyamat befejeztével 3-szor sípoló hangjelzés hallható.
- Megjelenik a „CLO” felirat.
- Tegye le a csíptetőzárát, és vegye ki a csomagolt ételt.

B) Vákuum- és marinát eljárás

- Először válassza ki a marinációs folyamatot, majd zárja le a fedelet, és tegye fel a bilincset.
- A gép automatikusan elindítja a vákuum-és-marinációs folyamatot.
- Egy ciklus marinációs folyamat 9 perc (1 perc vákuumos folyamat esetén + 8 perc vákuum fenntartása).
- A marinate folyamat befejeztével hangjelzés hallható.



- Megjelenik a „CLO” felirat.
- Tegye le a csíptetőzárát, és vegye ki a csomagolt ételt.

Megjegyzés:

1. Amikor a gép „vákuum” folyamatot működtet, a „SEAL” gomb megnyomásával azonnal átválthat a „tömítés” folyamatra.
2. Amikor a gép működik, bármikor megnyomhatja az „ON/OFF” gombot a folyamat leállításához.
3. Amikor a kijelzőn a „CLO” felirat jelenik meg, a gép üresjáratú üzemmódban van, és nem tud semmilyen feladatot elvégezni, függetlenül attól, hogy melyik gombot nyomja meg. Nyissa ki a fedelet, hogy a gép kikerüljön ebből az üzemmódból.
4. Ellenőrizze, hogy a tömítés és a vákuum megfelelő-e. Ha nem, állítsa be a vákuum és/vagy a tömítés idejét.

Vákuumszivattyú-olaj betöltése és leeresztése (3. ábra a 4. oldalon)

Töltsön olajat a szivattyúba [25], ha a következő helyzetek fordulnak elő.

FONTOS! Győződjön meg arról, hogy a szivattyúolaj az OLAJ-SZINT jelzés [26] felett van, és rendszeresen ellenőrizze.

1. Az első használat előtt a szivattyút fel kell tölteni olajjal (mellékelve).
2. Amikor az olajszint az OLAJ-SZINT jelzés alatt van.
3. Amikor a gép teljesítménye romlik.
4. Eressze le, és hathavonta töltsse fel a szivattyút olajjal.

A) Olajozási eljárások hozzáadása

(3. ábra a 4. oldalon)

- A (mellékelt) csavarhúzóval lazítsa meg a hátsó fedél csavarjait, és távolítsa el a fedelet, hogy szabaddá tegye a szivattyút.
- Csavarja le a csavaros kupakot [24] az óramutató járásával ellentétes irányban egy szerszámmal (nincs mellékelve).
- Töltsön szivattyúolajat az olajpalackkal [27, mellékelve], amíg az olajszint az OLAJ-SZINT jelzés fölé nem kerül.
- Egy szerszámmal (nincs mellékelve) húzza meg a csavaros kupakot az óramutató járásával megegyező irányban.
- A hátsó burkolat visszaszerelése a csavarok csavarbehajtóval történő rögzítésével (mellékelve).

B) Üritési eljárások

(4. ábra a 4. oldalon)

- Vegyen egy gyújtótartályt, és helyezze az olajleeresztő nyílás alá, amelyet a hatlapfejú csavar fed.
- Lazítsa meg a hatlapfejú csavart [28] az óramutató járásával ellentétes irányban a (mellékelt) csavarulccsal.
- Az olaj leeresztése után csavarja vissza a sapkát az óramutató járásával megegyező irányba, és húzza meg.

Fontos

1. A leengedett szivattyúolajat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
2. A szivattyúolaj újratöltése után helyezze a gépet vízszintes helyzetbe. Ne döntse meg a gépet.

Élelmiszer tárolási és -biztonsági információk

- Ez a vákuumkamra-csomagológép a vákuumzárási módszert használja az élelmiszerek légmentesen záráshoz. A vákuumcsomagolás a sokféle élelmiszer egyszerű és hatékony csomagolási módja, mivel megakadályozhatja a megromlást, és meghosszabbíthatja az élelmiszerek eltarthatóságát. A zsákban lévő levegő hiánya akadályozza a baktériumok és penész növekedését. Nagy mennyiségben vásárolhat élelmiszert, és az élelmiszer-pazarlás veszélye nélkül vákuumcsomagolhatja őket.
- Ne felejtse azonban, hogy a vákuumcsomagolás nem minden ételfajta előnyére szolgál. Soha ne használjon vákuumcsomagolást fokhagyma vagy gomba, például gomba tárolására. A levegő eltávolításakor veszélyes kémiai reakció lép fel, ami lenyelése esetén veszélyessé teszi ezeket az élelmiszereket. A zöldségeket a csomagolás előtt meg kell mosni és szét kell hámozni, hogy megöljék az enzimeket, amelyek a vákuumcsomagolásban lévő levegő eltávolításakor bomlást okozhatnak.

Élelmiszerek	Vákuumos fagyasztó tárolása	Vákuumos hűtő tárolása
Friss marhahús és borjú	1-3 év	1 hónap
Földi hús	1 év	1 hónap
Friss sertés	2-3 év	2-4 hét
Friss hal	2 év	2 hét
Friss szárnyas	2-3 év	2-4 hét
Füstölt húsok	3 év	6-12 hét
Friss termékek, csiszolt	2-3 év	2-4 hét
Friss gyümölcsök	2-3 év	2 hét
Kemény sajtok	6 hónap	6-12 hét
Szeletelt delfin húsok	nem ajánlott	6-12 hét
Friss tészta	6 hónap	2-3 hét

Megjegyzés: A fenti táblázat csak tájékoztató jellegű, és azt javasolja, hogy tartsa be a helyi higiéniai és járványügyi előírásokat.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM!** Tárolás, tisztítás és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hűtse le.
- Ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót a tisztításhoz, és ne nyomja a készüléket víz alá, mert az alkatrészek benedvesedhetnek, és áramütés következhet be.
- Ha a készüléket nem tartják megfelelő tisztaságú állapotban, az hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet okozhat.
- Az ételmaradványokat rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani a készülékből. Ha a készüléket nem tisztítja meg megfelelően, az csökkentheti annak élettartamát, és használat közben veszélyes állapotot okozhat.

HU



Tisztítás

- A hűtött külső felületet enyhé szappanos oldattal enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.
- Higiéniai okokból a készüléket használat előtt és után meg kell tisztítani.
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, súrolószivacsokat vagy klórtartalmú tisztítószeret. A tisztításhoz ne használjon acélgömpöt, fémeszközöket vagy éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószeret!

Karbantartás

- A súlyos balesetek megelőzése érdekében rendszeresen ellenőrizze a készülék működését.
- Ha azt látja, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma van, ne használja tovább, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett és felhatalmazott technikuskoknak kell elvégezniük, vagy a gyártónak kell javasolnia.
- Rendszeresen ellenőrizze a szivattyúolaj színét a kijelzőn keresztül. Az olajnak tisztának, fényesnek és a MIN szint felett kell lennie.
- Ha a szivattyúolaj sárossá és sötétebbé válik, az azt jelenti, hogy az olaj szennyeződést tartalmaz, és ki kell cserélni.
- Cserélje a szivattyúolajat legalább 6 havonta.

Szállítás és tárolás

- Tárolás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék le lett választva a hálózatról, és teljesen lehűlt.
- A készüléket hűvös, tiszta és száraz helyen tárolja.
- Soha ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre, mert ez károsíthatja azt.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben. Mozgatás közben válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és tartsa alul.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatban a megoldást. Ha továbbra sem tudja megoldani a problémát, kérjük, forduljon a szállítóhoz/szolgáltatóhoz.

Problémák	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A gép nem kapcsol be.	A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően csatlakoztatva az elektromos aljzathoz.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően csatlakozik-e az elektromos aljzathoz.
	A BE/KI gomb nincs megnyomva.	Nyomja meg a BE/KI gombot a gép elindításához, ha az nem indul el automatikusan.

A vákuumtasak nem vákuumozott és/vagy nincs teljesen lezárva.	A vákuum/lezárás ideje nem elég hosszú.	Állítson be hosszabb vákuum-/lezárási időt.
	A vákuumtasak nyílása nem volt teljesen és megfelelően a tömítőrúd alá helyezve.	Csomagolja be az ételt egy új tasakba, és helyezze megfelelően a kamrába, hogy a teljes nyílás lezárható legyen. Ne használjon olyan zsákokat, amelyek nem illeszkednek a tömítőrúdhöz.
	A tömítőrúd és a belső vákuumkamra nem elég tiszta.	Törölje le a tömítőrúd felületét és a vákuumkamra belsejét, hogy tiszta, száraz és törmelékmentes maradjon.
A vákuumtasak a lezárás után elveszíti a vákuumot.	A vákuumtasak lezárási területén nedvesség, ételmaradékok vagy törmelék található.	Törölje le a vákuumtasak lezárási területét, hogy száraz és tiszta legyen.
	A vákuumtasakban éles pontokkal rendelkező étel található, amely behatol a tasakba, és így levegő jut be a vákuumtasakba.	Csomagolás előtt vágja le az éles pontokat, vagy takarja le.
	Egyes élelmiszerek gázokat bocsáthatnak ki, és az élelmiszerek megromlása miatt gázokat is kibocsáthatnak.	Csomagolás előtt az élelmiszert megfelelően le kell mosni vagy le kell fagyasztani. Kétséges esetén dobja ki az ételt.

Hibakód azonosítása

Hibakódok	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E01	Amikor a gép egy ideig porszívózik, a nyomás nem zár.	- Ellenőrizze, hogy a fedél szorosan le van-e zárva. - Ellenőrizze, hogy a tömítés a megfelelő helyzetben van-e. - Ellenőrizze, hogy a szivattyú működik-e vagy sem. - Ellenőrizze, hogy a nyomáskapcsoló rendszer megfelelően működik-e vagy sem (tömlő, nyomáskapcsoló és 10P-s adatkábel)
E02	Amikor a gép tömítés üzemmódba lép, a mikrokapcsoló nem zár.	- Ellenőrizze, hogy a fedél szorosan le van-e zárva. - Ellenőrizze, hogy a mikrokapcsoló rendszer megfelelően működik-e vagy sem (GAS1 kábel, mikrokapcsoló, 10P adatkábel).
LP	A gép működés közben hirtelen elvesztette az elektromos tápellátást.	- Ellenőrizze az elektromos tápellátást.



Життя

А készülék működését befolyásoló minden olyan hiba, amely a vásárlást követő egy éven belül válik nyilvánvalóvá, javításra vagy cserére szorul, feltéve, hogy a készüléket az utasításoknak megfelelően használták és karbantartották, és semmilyen módon nem használták fel helytelenül vagy használták fel helytelenül. Az Ön törvényben biztosított jogait ez nem érinti. Ha a készülékre garanciális igény vonatkozik, adja meg, hogy hol és mikor vásárolta meg, és mellékelje a vásárlást igazoló bizonylatot (pl. nyugtát).

A folyamatos termékfejlesztésre vonatkozó irányelvünkkel összhangban fenntartjuk a jogot a termék, a csomagolás és a dokumentáció előzetes értesítés nélküli módosítására.

Elvetés és környezet



A készülék üzemben kívül helyezése során a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Ehelyett az Ön felelőssége, hogy a hulladékgyűjtő berendezéseket a kijelölt gyűjtőhelyre szállítsa. Ennek a szabálynak a figyelmen kívül hagyása a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó hatályos előírásokkal összhangban büntetést vonhat maga után. A hulladéktároló berendezések ártalmatlanításkori elkülönített gyűjtése és újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az emberi egészséget és a környezetet védő módon kerül újrahasznosításra.

Ha többet szeretne megtudni arról, hogy hová lehet a hulladékot újrahasznosítani, forduljon a helyi hulladékgyűjtő vállalatához. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget az újrahasznosításért, a kezelésért és az ökológiai hulladék-kezelésért sem közvetlenül, sem pedig nyilvános rendszeren keresztül.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей прилад HENDI. Уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на правила техніки безпеки, описані нижче, перед першим встановленням і використанням цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад лише за призначенням, як описано в цьому посібнику.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильною експлуатацією та неправильним використанням.
-  **НЕБЕЗПЕКА! РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Не занурюйте електричні частини приладу у воду або інші рідини. Ніколи не тримайте прилад під проточною водою.
- НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПОШКОДЖЕНИЙ ПРИЛАД!** Регулярно перевіряйте електричні з'єднання та шнур на наявність пошкоджень. У разі пошкодження від'єднайте прилад від джерела живлення. Будь-який ремонт має виконуватися лише постачальником або кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки або травми.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу безпечно прокладіть кабелі живлення, якщо це необхідно, щоб

уникнути ненавмисного натягу, пошкодження, контакту з поверхнею нагрівання або небезпеки відключення.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поки штекер знаходиться у гнізді, прилад підключається до електромережі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** ЗАВЖДИ вимикайте прилад, перш ніж від'єднувати його від електромережі, чищення, обслуговування або зберігання.
- Підключайте прилад до електричної розетки лише за допомогою напруги та частоти, зазначених на етикетці приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад потрапив у воду, негайно вийміть з'єднання з джерелом живлення. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Під'єднайте джерело живлення до легкодоступної електричної розетки, щоб можна було негайно від'єднати прилад у разі виникнення надзвичайної ситуації.
- Переконайтеся, що шнур не контактує з гострими чи гарячими предметами, та тримайте його подалі від відкритого вогню. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки; натомість завжди тягніть за вилку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, їдальні або бару тощо.
- Цей прилад не повинні експлуатувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи з недостатнім досвідом і знаннями.
- Цей прилад за жодних обставин не повинен використовуватися дітьми.
- Зберігайте прилад та його електричні підключення в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не використовуйте аксесуари або будь-які додаткові пристрої, окрім тих, що постачаються разом із приладом або рекомендовані виробником. Якщо цього не зробити, це може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте лише оригінальні деталі та аксесуари.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте прилад на нагрівальний об'єкт (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- Під час роботи залиште місце на відстані принаймні 20 см навколо приладу для вентиляції.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори на приладі вільними від перешкод.

UA



Спеціальні інструкції з безпеки

- **ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що олива для помпи принаймні перевищила ОЛИВУ РІВЕНЬ, і регулярно перевіряйте її.
- Використовуйте тільки оливу насоса, що постачається. Рівень оливи в насосі повинен регулярно перевіряти кваліфікований сервісний фахівець. Не використовуйте старе масло для помпи.
- Не торкайтеся ущільнювальної стрічки під час використання. Існує небезпека опіків навіть після використання. Перш ніж торкатися, зачекайте, доки ущільнювальна смужка охолоне.
- Прилад необхідно чистити, а залишки їжі слід видаляти регулярно. Якщо прилад не підтримується в чистому стані, це призведе до негативного впливу на термін служби приладу та може призвести до небезпечного стану під час його використання.



НЕБЕЗПЕКА РОЗЧАВЛЕННЯ РУК! Будьте обережні, закриваючи кришку.

- Особливу увагу слід приділяти переміщенню або транспортуванню машини через високу вагу. Принаймні 2 особи або використовуйте візок для допомоги. Повільно, обережно пересувайте машину і ніколи не нахилийте її на 45°.

UA

Цільове використання

- Цей прилад призначений для комерційного застосування, наприклад, у кухнях ресторанів, їдальні, лікарнях і комерційних підприємствах, таких як пекарні, мекети тощо, але не для постійного масового виробництва їжі.
- Цей прилад призначений для прибирання та герметизації пластикових пакетів із їжею всередині. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Установка заземлення

Цей прилад належить до класу захисту I і повинен бути підключений до захисного заземлення. Заземлення знижує ризик ураження електричним струмом, надаючи провід для витoku електричного струму.

Цей прилад оснащений кабелем живлення з вилкою заземлення або електричними з'єднаннями з дротом заземлення. З'єднання повинні бути належним чином встановлені та заземлені.

Основні частини продукту

(Рис. 1 на стор. 3)

1. Кришка
2. Блокування затискача
3. Вентиляційні отвори
4. Панель керування
5. Роз'єм шнура живлення
6. Задня кришка
7. Дисплей рівня оливи насоса
8. Фіксувальні гвинти для задньої кришки

9. Камера
10. Затиск для фіксації вакуумного мішка
11. Герметичний бар

Зуваження: Вміст цього посібника застосовується до всіх перелічених елементів, якщо не зазначено інше. Зовнішній вигляд може відрізнятися від зображених зображень.

Панель керування

(Рис. 2 на стор. 3)

12. Кнопка ввімкнення/вимкнення
Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути або вимкнути машину.
13. Кнопка ПУСК
Машина має функцію автоматичного запуску, яка вмикається, коли кришка закрита. Якщо це не встановлено, натисніть кнопку ПУСК.
14. Кнопка SEAL
Натисніть кнопку SEAL, щоб зупинити процес вакуумування та розпочати процес герметизації.
15. Кнопка SET
Коли кришка відкрита, натисніть кнопку «SET», щоб встановити час для 3 процесів (ЧАС ВАКУУМУ, ПЕЧНИЙ ЧАС і MARINATE).
16. Кнопка налаштування часу
16.1: Збільшити
16.2: Зменшення
Натисніть ці кнопки, щоб налаштувати час для кожного процесу (ЧАС ВАКУУМУ, ПЕЧНИЙ ЧАС і MARINATE).
17. Цифровий дисплей
1) На ньому відображається час, що залишився до закінчення 3 процесів (ЧАС ВАС, ЧАС ПЕЧІНКИ та MARINATE).
2) Коли процес вакуумування та герметизації завершено, а кришка все ще закрита. Буде відображено «CLO».
18. Індикатор світла (ЧАС ВАКУУМУ / ЧАС ПЕЧІНКИ / MARINATE)
1) Коли кришка відкрита, індикатор засвітиться синім, натисніть кнопку, щоб налаштувати час відповідного процесу.
2) Під час кожного процесу відповідний світловий індикатор світиться, щоб показати, яка частина процесу активна.
19. Вакуумний датчик
Показує рівень тиску всередині вакуумної камери.

Запасні частини або аксесуари

20. Гайковий ключ (1 шт.)
 21. Провід гвинта (1х)
 22. Порожня пляшка з насадкою (1 шт.)
 23. Пляшка з помповим маслом (об'єм: 230 мл) (1 шт.)
- Примітка: Вакуумний мішок не входить до комплекту.

Підготовка перед використанням

- Зніміть усю захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що пристрій у хорошому стані та з усіма аксесуарами. У разі неповної або пошкодженної доставки негайно зверніться до постачальника. У цьому випадку не використовуйте пристрій.
- Перед використанням почистіть аксесуари та прилад (див. ==> Очищення та догляд).



- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Поставте прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте посібник користувача для подальшого використання.

ПРИМІТКА! Через виробничі залишки прилад може випускати легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Інструкції з експлуатації

- Додайте масло до вакуумного насоса.
- Виберіть відповідний розмір вакуумного мішка. (Ширина контейнера 260 мм для виробу 201428; 300 мм для виробу 201435). Для забезпечення надійної герметизації залиште мінімум на 3–4 см додатковий проміжок зверху.
- Коли кришка залишається відкритою, вставте вилку у відповідну електричну розетку «OFF» на цифровому дисплеї. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК., щоб увійти в стан готовності.
- Потім натисніть кнопку SET, щоб вибрати ЧАС ВАКУУМУ, ПЕЧНИЙ ЧАС і ЧАС МАРИНАТУ. Відкоригуйте час кожного процесу за допомогою кнопки збільшення/зменшення.
- Див. нижче діапазон налаштувань для різних операцій:
1) Час вакуумування: 5 ~ 90 секунд (з інтервалом 5 секунд)
2) Час закриття: Налаштування до 6 секунд (з інтервалом 0,5 секунди)
3) Час маринування: 9 ~ 99 хвилин (один цикл триває 9 хвилин, можна встановити до 11 циклів)
- Покладіть продукти у вакуумний пакет. Потім помістіть весь мішок під затискач для кріплення всередині камери машини. Переконайтеся, що отвір вакуумного пакета повністю та належним чином розташований під ущільнювальною смужкою для герметизації. Весь вакуумний мішок блокується затискачем всередині камери.

А) Процес вакуумування та герметизації

- Закрийте кришку та встановіть замок затискача. Машина автоматично розпочне процес вакуумування та герметизації. Якщо машина не працює автоматично, натисніть кнопку «ПОЧАТИ», і машина може розпочати роботу.
- Індикатор ЧАСУ ВАКУУМУ засвітиться синім кольором, і машина почне зворотний відлік часу
- На цифровому дисплеї відобразиться час процесу вакуумування, що залишився. Після закінчення процесу вакуумування він автоматично вийде в процес герметизації.
- Аналогічним чином загоряється індикатор SEAL TIME, а цифровий дисплей починає зворотний відлік часу. На цифровому дисплеї відобразиться залишковий час процесу герметизації.
- Тепер повітря всередині вакуумного мішка та камери всмоктується.
- Після завершення процесу герметизації тричі пролунає звуковий сигнал.
- Буде відображено «CLO».
- Встановіть замок і вийміть упаковані продукти.

В) Процес вакуумування та маринату

- Спочатку виберіть процес маринування, потім закрийте кришку та встановіть затискач.
- Машина автоматично розпочне процес вакуумування та маринування.
- Один цикл маринату триває 9 хвилин (1 хвилина для процесу вакуумування + 8 хвилин для підтримки вакууму).
- Після завершення процесу маринату пролунає звуковий сигнал.
- Буде відображено «CLO».
- Встановіть замок і вийміть упаковані продукти.

Примітка:

1. Під час роботи машини з «вакуумним» процесом можна миттєво переключитися на «герметизацію» за допомогою кнопки «SEAL».
2. Під час роботи машини ви можете натиснути кнопку «Увімк./Вимк.», щоб зупинити процес у будь-який час.
3. Коли на дисплеї відображається «CLO», машина перебуває в режимі очікування і не може виконувати жодних завдань незалежно від того, яку кнопку натиснуто. Відкрийте кришку, щоб вийти з цього режиму.
4. Переверіте, чи достатньо ущільнювача та вакууму. Якщо ні, відрегулюйте час вакуумування та/або ущільнення.

Додавання та зливання масла для вакуумного насоса

(Рис. 3 на стор. 4)

Додайте оливу до насоса (25) у разі виникнення наступних ситуацій.

ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що олива для помпи знаходиться вище позначки OIL LEVEL (26) та регулярно перевіряйте її.

1. Перед першим використанням помпу необхідно наповнити мастилом (в комплекті).
2. Коли рівень оливи нижче позначки РІВНЯ ОЛИВИ,
3. Коли продуктивність машини погіршується.
4. Злив і повторне наповнення насоса мастилом кожні шість місяців.

А) Процедури додавання оливи

(Рис. 3 на стор. 4)

- За допомогою гвинтового насоса (постачається в комплекті), послабте гвинти задньої кришки, зніміть кришку, щоб відкрити насос.
- Відкрутіть гвинтову кришку (24) проти годинникової стрілки за допомогою інструмента (не входить у комплект).
- Додавайте оливу насоса за допомогою пляшки з мастилом (27, постачається в комплекті), доки рівень оливи не перевищить маркування ОЛИВНОГО РІВНЯ.
- Затягніть гвинтову кришку за годинниковою стрілкою за допомогою інструмента (не входить у комплект).
- Повторно встановіть задню кришку, зафіксувавши гвинти за допомогою гвинтового насоса (в комплекті).

В) Процедури дренажу

(Рис. 4 на стор. 4)

- Візьміть контейнер для збору зразків і покладіть його під отвір для зливу оливи, закритий гвинтом із шестигранною кришкою.
- Послабте шестигранний гвинт (28) проти годинникової стрілки за допомогою гайкового ключа (в комплекті).

UA



- Після зливання оливи закрутіть кришку за годинниковою стрілкою та затягніть її.

Важливо

1. Утилізуйте зливу оливу насоса відповідно до екологічних норм.
2. Після поповнення мастила насоса, будь ласка, поставте машину в горизонтальне положення. Не перекидайте машину.

Інформація щодо зберігання та безпеки продуктів харчування

- Ця машина для пакування вакуумних камер використовує метод вакуумного пакування для герметичного пакування продуктів. Вакуумна упаковка — це простий та ефективний спосіб пакування різних продуктів, оскільки вона може запобігти псуванню та подовжити термін зберігання продуктів. Відсутність повітря в пакеті перешкоджає росту бактерій і плісняви. Ви можете купувати їжу у великій кількості та упаковувати її в вакуумну упаковку без загрози харчових відходів.
- Однак майте на увазі, що не всі види продуктів можуть бути корисними від вакуумного пакування. Ніколи не використовуйте вакуумну упаковку для зберігання часнику або грибів, таких як гриби. При вийманні повітря відбувається небезпечна хімічна реакція, що призводить до того, що ці продукти будуть небезпечними при ковтанні. Овочі слід мити та очищувати перед упаковкою, щоб знищити будь-які ферменти, які можуть спричинити погіршення стану під час видалення повітря під вакуумною упаковкою.

Продукти харчування	Зберігання пилососа-морозильника	Зберігання вакуумного холодильника
Свіжа яловичина та телятина	1–3 роки	1 місяць
М'ясо на землю	1 рік	1 місяць
Свіжа свинина	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжа риба	2 роки	2 тижні
Свіжа птиця	2–3 роки	2–4 тижні
Копчене м'ясо	3 роки	6–12 тижнів
Свіжий Виробництво, бланшований	2–3 роки	2–4 тижні
Свіжі фрукти	2–3 роки	2 тижні
Жорсткий сир	6 місяців	6–12 тижнів
Нарізані м'ясні лапки	не рекомендується	6–12 тижнів
Свіжа паста	6 місяців	2–3 тижні

Зауваження: Вищенаведена таблиця призначена лише для довідки та пропонує дотримуватися місцевих гігієнічних та епідеміологічних норм.

Очищення та технічне обслуговування

- **УВАГА!** Завжди відключайте прилад від джерела живлення та охолоджуйте його перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.
- Не використовуйте струмінь води або пароочиснювач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, і це може призвести до ураження електричним струмом.
- Якщо прилад не знаходиться в гарному стані чистоти, це може негативно вплинути на термін служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.
- Залишки їжі слід регулярно чистити та видаляти з приладу. Якщо прилад не очищується належним чином, це скоротить його термін служби і може призвести до небезпечних умов під час використання.

Очищення

- Очистіть охолоджену зовнішню поверхню ганчіркою або губкою, злегка змоченою м'яким мильним розчином.
- З міркувань гігієни прилад слід очищувати до та після використання.
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Ніколи не використовуйте агресивні засоби для чищення, абразивні губки або засоби для чищення, що містять хлор. Не використовуйте для чищення сталеві мочалки, металеве приладдя або будь-які гострі чи загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути серйозних нещасних випадків.
- Якщо ви помітили, що прилад не працює належним чином або виникла проблема, припиніть його використання, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту мають виконуватися спеціалізованими та уповноваженими фахівцями або рекомендованими виробником.
- Регулярно перевіряйте колір мастила насоса через дисплей. Олія має бути прозорою, яскравою та вище рівня MIN.
- Якщо олива насоса стає мутною та затемненою, це означає, що олива містить забруднення і її потрібно замінити.
- Замінійте оливу насоса принаймні кожні 6 місяців.

Транспортування та зберігання

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад від'єднано від джерела живлення та повністю охолоджено.
- Зберігайте прилад у прохолодному, чистому та сухому місці.
- Ніколи не ставте на прилад важкі предмети, оскільки це може пошкодити його.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи. Під час переміщення від'єднайте прилад від джерела живлення та тримайте його низу.



Усунення несправностей

Якщо прилад не працює належним чином, зверніться до наведеної нижче таблиці для отримання рішення. Якщо ви все ще не можете вирішити проблему, зверніться до постачальника послуг/постачальника послуг.

Проблеми	Можлива причина	Можливе рішення
Машина не вмикається.	Вилка живлення не підключена належним чином до електричної розетки.	Переконайтеся, що вилка живлення належним чином підключена до електричної розетки.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення не натиснута.	Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб запустити машину, якщо вона не вмикається автоматично.
Вакуумний мішок не є вакуумом та/або герметично закритий повністю.	Час вакумування/герметизації недостатньо довгий.	Встановіть довший час вакумування/герметизації.
	Отвір вакуумного пакета не був повністю і належним чином розташований під ущільнювальною смужкою.	Упакуйте продукти в новий пакет і помістіть їх належним чином у камеру, щоб весь отвір можна було закрити. Не використовуйте мішки, які не підходять до ущільнювальної стрічки.
	Ущільнювальна смужка та внутрішня вакуумна камера недостатньо чисті.	Протріть поверхню ущільнювальної стрічки та всередині вакуумної камери, щоб не засмічуватися.
Вакуумний мішок втрачає вакуум після герметизації.	На ділянці герметизації вакуумного пакета є певна вологість, часточки їжі або сміття.	Протріть область герметизації вакуумного пакета, щоб переконаватися, що він сухий та чистий.
Вакуумний мішок втрачає вакуум після герметизації.	Усередині вакуумного пакета є продукти з гострими точками, які проникають у мішок, і таким чином повітря потрапляє у вакуумний пакет.	Відріжте гострі точки або накрийте їх перед пакуванням.
	Деякі продукти також можуть виділяти гази через псування їжі.	Заморожуйте продукти належним чином перед пакуванням. У разі сумнівів утилізуйте продукти.

Ідентифікація коду помилки

Коди помилок	Можлива причина	Можливе рішення
E01	Коли машина пилососить деякий час, тиск не закривається.	- Перевірте, чи щільно закрита кришка. - Перевірте, чи прокладка встановлена у правильному положенні. - Перевірте, чи працює насос. - Перевірте, чи працює система реле тиску в нормальному режимі (холод, реле тиску та кабель даних 10P)
E02	Коли машина переходить у режим герметизації, мікроперемикач не закривається.	- Перевірте, чи щільно закрита кришка. - Перевірте, чи працює система мікроперемикачів у нормальному режимі (кабель GAST, мікроперемикач, кабель даних 10P).
LP	Під час роботи машини раптово втратили електроживлення.	- Перевірте джерело електроживлення.

Гарантія

Будь-які дефекти, що впливають на функціональність приладу, які стають очевидними протягом одного року після покупки, будуть відремонтовані за допомогою безкоштовного ремонту або заміни за умови, що прилад використовувався та підтримувався відповідно до інструкцій, а також не був зловживаний або не був використаний неналежним чином. Це не впливає на Ваші законні права. Якщо прилад вимагався за гарантією, вкажіть, де і коли він був придбаний, і додайте підтвердження покупки (наприклад, квитанцію). Відповідно до нашої політики постійної розробки продукції ми залишаємо за собою право змінювати технічні характеристики виробу, упаковки та документації без попереднього повідомлення.

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути покаране відповідно до чинних правил утилізації відходів. Окреме збирання та переробка вашого обладнання для відходів під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та забезпечити їх переробку у спосіб, який захищає здоров'я людини та довкілля.

Для отримання додаткової інформації про те, де можна перекласти відходи для переробки, зверніться до місцевої компанії з збору відходів. Виробники та імпортери не несуть відповідальності за переробку, лікування та екологічну утилізацію, як безпосередньо, так і через загальнодоступну систему.



Lugupeetud klient!

Täname, et ostsite selle HENDI seadme. Lugege käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, pöörates erilist tähelepanu allpool toodud ohutusnõuetele, enne kui seadme esmakordselt paigaldate ja kasutate.

Ohutusjuhised

- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel, nagu käesolevas juhendis kirjeldatud.
- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.

⚠ OHT! ELEKTRILÖÖGIOHT! Ärge püüdke seadet ise parandada. Ärge kastke seadme elektrilisi osi vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke seadet voolava vee all.

ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAHJUSTATUD SEADET! Kontrollige elektriühendusi ja toitejuhet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage see vooluvõrgust. Ohu ja vigastuste vältimiseks tohib parandustööd teha ainult tarnija või kvalifitseeritud isik.

• HOIATUS! Seadme paigutamisel suunake toitejuhe ohutult, et vältida juhuslikku sissetõmbamist, kahjustamist, kokkupuutes kuumaga või komistussuhtu.

• HOIATUS! Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.

• HOIATUS! Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.

• Ühendage seade pistikupessa ainult seadme etiketil toodud pinge ja sagedusega.

• Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.

• Hoidke seade ja elektripistikud veest ning teistest vedelikest eemal. Kui seade kukub vette, eemaldage kohe toiteühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohtlikke riske.

• Ühendage toiteallikas kergesti ligipääsetavas pistikupessa, et saaksite seadme hädaolukorras kohe vooluvõrgust eemaldada.

• Veenduge, et juhe ei puutu kokku teravate või kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikust.

• Ärge kunagi kandke seadet selle juhtmest.

• Ärge kunagi püüdke seadme korpusi ise avada.

• Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.

• Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.

• Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.

• Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed ega isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised.

• Lapsed ei tohi seda seadet mingil juhul kasutada.

• Hoidke seade ja selle elektriühendused lastele kättesaamatus kohas.

• Ärge kunagi kasutage muid tarvikuid ega lisaseadmeid peale nende, mis on seadmega kaasas või tootja poolt soovitatud. Vastasel juhul riskite kasutaja ohutusega ja võite seadet kahjustada. Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.

- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensiin, elektripliit, söepliit jne).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergetisüüvate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi ventileerimiseks.
- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistusteta.

Ohutusalasend erijuhised

• **TÄHTIS!** Veenduge, et pumbaõli on vähemalt üle ÕLI LEVEL ja kontrollige regulaarselt.

• Kasutage ainult kaasasolevat pumbaõli. Pumba õlitaset peab regulaarselt kontrollima kvalifitseeritud hooldustehnik. Ärge kasutage vana pumbaõli.

• Ärge puudutage tihendusriba kasutamise ajal. Põletusohutegur tekib ka pärast kasutamist. Enne puudutamist oodake, kuni tihendusriba on maha jahtunud.

• Seadet tuleb puhastada ja toidujäätid regulaarselt eemaldada. Kui seadet ei hooldata puhtas seisukorras, võib see kahjustada seadme kasutusiga ja põhjustada kasutamise ajal ohtliku seisundi.

• **KÄED PURUSTAMISE OHT!** Olge kaane sulgemisel ettevaatlik.



• Masina liigutamisel või transportimisel tuleb olla eriti ettevaatlik suure kaalu tõttu. Vähemalt 2 inimesega või abi saamiseks kättega. Liigutage masinat aeglaselt, ettevaatlikult ja ärge kunagi kallutage üle 45°.

Ettenähtud kasutus

• See seade on mõeldud kasutamiseks kommertsrakendustes, näiteks restorani, sööklate, haiglate ja äriettevõtete, näiteks pagariäride, lihukaupade jne köögis, kuid mitte toidu pidevaks masinotootmiseks.

• See seade on mõeldud kilekottide puhastamiseks ja sulgemiseks sees oleva toiduga. Mis tahes muu kasutamine võib seadet kahjustada või põhjustada kahvigaastusi.

• Seadme muul otstarbel kasutamist loetakse seadme väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuiskuliselt seadme ebaõige kasutamise eest.

Maanduse paigaldamine

See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see peab olema ühendatud kaitsemaandusega. Maandamine vähendab elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolu jaoks väljapääsujuhet.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maanduspistik, või elektriühendustega, millel on maandusjuhe. Ühendused peavad olema õigesti paigaldatud ja maandatud.



Toote peamised osad

(Joonis 1 lk 3)

1. Kaas
2. Klambri lukk
3. Ventilatsiooni augud
4. Juhtpaneel
5. Toitejuhtme pistikupesa
6. Tagumine kate
7. Pumba õlitamise näidik
8. Tagumise katte kruvide kinnitamine
9. Kojas
10. Klamber vaakumkoti kinnitamiseks
11. Tihendusriba

Märkus: Selle juhendi sisu kehtib kõigile loetletud toodetele, kui pole öeldud teisiti. Väljumis võib joonisel näidatud illustatsioonidest erineda.

Juhtpaneel

(Joonis 2 lk 3)

12. SISSE/VÄLJA-nupp
Vajutage seda nuppu, et masin sisse või välja lülitada.
13. START-nupp
Masinal on automaatne käivitusfunktsioon, mis aktiveerub kaane sulgemisel. Kui seda ei ole seadistatud, kasutage START-nuppu.
14. SEAL-i nupp
Vajutage SEAL-i nuppu vaakumprotsessi peatamiseks ja tihendusprotsessi alustamiseks.
15. SET-nupp
Kui kaas on avatud, vajutage nuppu "SET", et seada kolme protsessi aeg (VACUUM TIME, SEAL TIME ja MARINATE).
16. Aja reguleerimise nupp
16.1: Suurendamine
16.2: Vähenemine
Vajutage neid nuppe, et reguleerida iga protsessi aega (VACUUM TIME, SEAL TIME ja MARINATE).
17. Digitaalne ekraan
1) See näitab kolme protsessi järelejäänud aega (VACUUM TIME, SEAL TIME ja MARINATE).
2) Kui vaakum ja tihendusprotsess on lõppenud ja kaas on endiselt suletud. Kuvatakse „CLO“.
18. Valgusindikaator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)
1) Kui kaas on avatud, süttib indikaator sinisena, vajutage , et reguleerida vastava protsessi aega.
2) Iga protsessi ajal on vastav märgutuli SEES, et näidata, milline protsessi osa on aktiivne.
19. Vaakummootur
See näitab rõhutaset vaakumkambri.

Varuosad või tarvikud

20. võti (1x)
21. Kruvikeeraja (1x)
22. Tühjendage pudel otsakuga (1x)
23. Pudel pumbaõli (maht: 230ml) (1x)

Märkus: Imuri kott ei ole kaasas.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja mähkimine.
- Kontrollige, kas seade on heas seisukorras ja koos kõigi tarvikutega. Ebataieliku või kahjustatud kohaletoimetamise kor-

ral võtke kohe ühendust tarnijaga. Sellisel juhul ärge seadet kasutage.

- Enne kasutamist puhastage tarvikud ja seade (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on veepritsmete eest ohutu.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.
- Hoidke kasutusjuhendit edaspidiseks kasutamiseks.

MÄRKUS! Tootmisjäakide tõttu võib seade esimestel kasutustel tekitada kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kasutusjuhend

- Lisage vaakumpumbale õli.
- Valige vaakumkoti õige suurus. (201428. a. eseme 260 mm laius; 201435. a. punkti 300 mm laius). Jätke ülaosas vähemalt 3 ~ 4 cm lisavahet, et tagada hea tihendus.
- Kui kaas on avatud, sisestage toitepistik sobivasse pistikupessa „VÄLJAS“ digitaalsel ekraanil. Vajutage SISSE/VÄLJA-nuppu, et siseneda valmisolekusse.
- Seejärel vajutage nuppu SET, et valida VACUUM TIME, SEAL TIME ja MARINATE TIME ning reguleerige iga protsessi aega, kasutades suurendamise/vähendamise nuppu.
- Erinevate toimingute seadistusvalikut vt allpool.
 - 1) Vaakumi aeg: 5 ~ 90 sekundit (5-sekundilise intervalliga)
 - 2) Tihendi aeg: Seadistage kuni 6 sekundit (0,5-sekundilise intervalliga)
 - 3) Marinaadi aeg: 9 ~ 99 minutit (üks tsükkel kestab 9 minutit, saab seadistada kuni 11 tsüklit)
- Pange toit vaakumkotti. Seejärel asetage kogu kott kinnituskambri alla masina kambri sisse. Veenduge, et vaakumkoti ava oleks sulgemiseks täielikult ja korralikult tihendiriba all. Ja kogu vaakumkott on kambri sees oleva klambri lukustatud.

A) Vaakumi ja tihendi protsess

- Sulgege kaas ja pange klambrilukk üles. Masin alustab automaatselt vaakum- ja sulgemisprotsessi. Kui masin ei tööta automaatselt, vajutage nuppu "START" ja masin võib käivitada töö.
- VACUUM TIME indikaator süttib siniselt ja masin alustab pöördloendust
- Digitaalsel ekraanil kuvatakse järelejäänud vaakumprotsessi aeg. Kui vaakumprotsess lõpeb, siseneb see automaatselt tihendusprotsessi.
- Samamoodi süttib SEAL TIME indikaator ja digitaalekraan alustab pöördloendust. Digitaalsel ekraanil kuvatakse tihendusprotsessi järelejäänud aeg.
- Nüüd imetakse vaakumkoti ja kambri õhk välja.
- Kui tihendusprotsess on lõppenud, kõlab 3 korda piiks.
- Kuvatakse „CLO“.
- Pange klambrilukk alla ja võtke pakendatud toit ära.

B) Vaakumi ja marinaadi protsess

- Valige esmalt marineerimisprotsess, seejärel sulgege kaas ja pange klambrilukk üles.
- Masin alustab vaakum- ja meresõidu protsessi automaatselt.
- Üks marinaatprotsessi tsükkel on 9 minutit (1 minut vaakumprotsessil + 8 minutit vaakumi säilitamisel).

EE



- Kui marineerimise protsess on lõppenud, kõlab piiks.
- Kuvatakse „CLO”.
- Pange klambrikluk alla ja võtke pakendatud toit ära.

Märkus:

1. Kui masin töötab vaakumprotsessiga, võite vajutada nuppu SEAL, et koheselt lülitada „sulgemisprotsessile”.
2. Kui masin töötab, võite vajutada nuppu „SEES/VÄLJAS”, et protsess igal ajal peatada.
3. Kui ekraanil kuvatakse „CLO”, on masin jõuderežiimis ja ei saa teha ühtegi toimingut, olenemata nupuvajutusest. Avage kaas, et masin sellest režiimist välja saada.
4. Kontrollige, kas tihend ja vaakum on piisavad. Kui ei, reguleerige vaakumit ja/või tihendi aega.

Vaakumpumba õli lisamine ja tühjendamine

[Joonis 3 lk 4]

Lisage pumbale (25) õli, kui esineb järgmisi olukordi.

TÄHTIS! Veenduge, et pumbaõli on üle ÕLI LEVEL märgistuse (26) ja kontrollige seda regulaarselt.

1. Enne esmakordset kasutamist tuleb pump täita õliga (kaasas).
2. Kui õlitase on madalam kui ÕLI LEVEL-märgis.
3. Kui masina jõudlus halveneb.
4. Laske pump välja ja täitke uuesti õliga iga kuue kuu järel.

A) Õliprotseduuride lisamine

[Joonis 3 lk 4]

- Kasutage tagakatte kruvide lõdvendamiseks kruvikeerajat (komplektis), eemaldage kaas pumba paljastamiseks.
- Keerake kruvikorki (24) vastupäeva, kasutades tööriista (ei kuulu komplekti).
- Lisage pumbaõli, kasutades õlipudelit (27, kaasas), kuni õlitase on üle ÕLI LEVEL-märgise.
- Pingutage kruvikorki päripäeva tööriistaga (ei kuulu komplekti).
- Paigaldage tagumine kate tagasi, kinnitades kruvid kruvikeerajaga (kaasas).

B) Tühjendage protseduurid

[Joonis 4 lk 4]

- Võtke kogumismahuti ja asetage see õli äravooluava alla, mis on kaetud kuuskantkruviga.
- Keerake kuuskantkruvi (28) vastupäeva lahti, kasutades mutrivõtit (komplektis).
- Kui kogu õli on välja voolanud, keerake kork päripäeva tagasi ja keerake kinni.

Oluline

1. Kõrvaldage tühjendatud pumbaõli vastavalt keskkonnanõuetele kirjadele.
2. Pärast pumbaõli uuesti täitmist asetage masin horisontaalasendisse. Ärge kallutage masinat üle.

Toidu säilitamise ja ohutuse teave

- See vaakumkambri pakendaja kasutab vaakumtihendusmeetodit toidu õhukindlaks pakkimiseks. Vaakumpakend on lihtne ja tõhus viis erinevate toiduainete pakendamiseks, sest see võib ära hoida riknemist ja pikendada toidu säilivusaega. Õhu puudumine kotis takistab bakterite ja hallituste kasvu.

Saate osta toitu suurtes kogustes ja vaakumpakendada neid ilma toidujäätmete ohuta.

- Kuid pidage meeles, et mitte kõik toidud ei saa vaakumpakendist kasu. Ärge kunagi kasutage vaakumpakendeid küüslaugu või seente, näiteks seente hoidmiseks. Õhu eemaldamisel toimub ohtlik keemiline reaktsioon, mis põhjustab nende toitude allaneelamise korral ohtlikku mõju. Kõõviljad tuleb enne pakendamist pesta ja koorida, et tappa ensüüme, mis võivad põhjustada õhu väljalangemist vaakumpakendis.

Toiduained	Vaakumsügavkül-miku hoiustamine	Vaakumharja hoiustamine
Värske veise-liha ja Veal	1–3 aastat	1 kuu
Maaliha	1 aasta	1 kuu
Värske kartul	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värske kala	2 aastat	2 nädalat
Värsked kartulid	2–3 aastat	2–4 nädalat
Suitsetatud liha	3 aastat	6–12 nädalat
Värsked tooted, blanšeeritud	2–3 aastat	2–4 nädalat
Värsked puuviljad	2–3 aastat	2 nädalat
Kõva juust	6 kuud	6–12 nädalat
Viilutatud Deli liha	ei ole soovitatav	6–12 nädalat
Värske pasta	6 kuud	2–3 nädalat

Märkus: Ülaltoodud tabel on mõeldud ainult viiteks ja soovitab järgida kohalikke hügieeni- ja epidemioloogilisi eeskirju.

Puhastamine ja hooldus

- **TÄHELEPANU!** Enne hoiustamist, puhastamist ja hooldamist eemaldage seade alati vooluvõrgust ja jahutage maha.
- Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ning ärge lükake seadet vee alla, sest osad saavad märjaks ja tulemuseks võib olla elektrilöök.
- Kui seadet ei hoita heas puhtuses, võib see kahjustada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Toidujääke tuleb regulaarselt puhastada ja seadmest eemaldada. Kui seadet ei puhastata korralikult, vähendab see selle eluiga ja võib kasutamise ajal põhjustada ohtlikke seisundeid.

Puhastamine

- Puhastage jahutatud välispinda lapiga või käsnaga, mida on kergelt niisutatud pehmetoimelise seebilahusega.
- Hügieenilistel põhjustel tuleb seadet enne ja pärast kasutamist puhastada.
- Vältige vee kokkupuudet elektrikomponentidega.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Ärge kunagi kasutage agressiivseid puhastusvahendeid, abrasiivseid käsnasid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge kasutage puhastamiseks terasvilla, metallist nõusid ega teravaid või teravaid esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!



Hooldus

- Kontrollige seadme tööd regulaarselt, et vältida tõsisid õnnetusi.
- Kui näete, et seade ei tööta korralikult või esineb probleem, lõpetage selle kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõik hooldus-, paigaldus- ja remonditööd peavad läbi viima spetsialiseerunud ja volitatud tehnikud või tootja poolt soovitatud.
- Kontrollige regulaarselt pumbaõli värvi läbi ekraani. Õli peab olema selge, ere ja MIN-tasemest kõrgem.
- Kui pumbaõli muutub mudaks ja tumeneb, tähendab see, et õli sisaldab lisandeid ja tuleb välja vahetada.
- Vahetage pumbaõli vähemalt iga 6 kuu järel.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiustamist veenduge alati, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, kuna see võib seda kahjustada.
- Ärge liigutage seadet, kui see on töös. Eemaldage seade vooluvõrgust, kui liigute ja hoiate seda all.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahust allolevast tabelist. Kui te ikka veel ei suuda probleemi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenuse osutajaga.

Probleemid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Masin ei lülitu sisse.	Toitepistik ei ole korralikult pistikupesaga ühendatud.	Veenduge, et toitepistik on korralikult pistikupesaga ühendatud.
	SISSE/VÄLJA-nuppu ei vajutata.	Vajutage seadme käivitamiseks SISSE/VÄLJA-nuppu, kui see ei saa automaatselt käivituda.
Imuri kott ei ole vaakum ja/ või täielikult suletud.	Vaakumi/tihendi aeg ei ole piisavalt pikk.	Määra pikem imuri/tihenduse aeg.
	Imurikoti ava ei olnud täielikult ja korralikult paigutatud tihendusriba alla.	Pange toit uude kotti ja asetage korralikult kambri, et kogu ava saaks sulgeda. Ärge kasutage kotte, mis ei sobi tihendusribaga.
	Tihendusriba ja sisemine vaakumkamber ei ole piisavalt puhtad.	Pühkige tihendiriba ja vaakumkambrisi sisemust, et need oleksid puhtad, kuivad ja prahivabad.
	Imurikoti tihendialal on niiskust, toiduosakesi või prahit.	Pühkige vaakumkoti tihendi piirkonda veendumaks, et see on kuiv ja puhas.

Imurikott kaotab pärast sulgemist vaakumi.	Imurikoti sees on teravate punktidega toit, mis tungib kotti sisse ja seega siseneb õhk vaakumkotti.	Enne pakkimist lõigake teravad punktid ära või katke need.
	Mõned toidud võivad vabastada gaase, samuti võib toit toidu riknemise tõttu vabastada gaase.	Enne pakendamist tuhmuge või külmutage toit korralikult. Kahtluse korral visake toit ära.

Veakoodi tuvastamine

Veakoodid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
E01	Kui masin mõnda aega tolmuimejaga kukub, siis rõhukuus ei sulgu.	- Kontrollige, kas kaas on tihedalt suletud. - Kontrollige, kas tihend on paigaldatud õiges asendis. - Kontrollige, kas pump töötab või mitte. - Kontrollige, kas rõhulüliti süsteem töötab normaalselt või mitte (voolikud, rõhulüliti ja 10P andme-kaabel).
E02	Kui masin läheb tihendusrežiimi, siis mikrolüliti ei sulgu.	- Kontrollige, kas kaas on tihedalt suletud. - Kontrollige, kas mikrolüliti süsteem töötab normaalselt või mitte (GAS1 kaabel, mikrolüliti, 10P andme-sidekaabel).
LP	Masin kaotas töö ajal ootamatult elektritoiteallika.	Kontrollige elektrilist toiteallikat.

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt juhistele ning seda ei ole mingil viisil kuritarvitatud või väärkasutatud. See ei mõjuta teie seadusest tulenevaid õigusi. Kui seadet nõutakse garantii alusel, siis märkige, kus see osteti, ja lisage ostutõend (nt kvitтинг).

Kooskõlas meie toote pideva arendamise poliitikaga jäta meile teie seade muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



Seadme väljalülitamisel ei tohi seda kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Selle asemel on teie kohustus visata jäätmed kogumispunkti. Selle reegli mittejärgimine võib olla kooskõlas jäätmete kõrvaldamist käsitlevate kohalduvate eeskirjadega sanaliseeritud. Teie seadmete jäätmete eraldi kogumine ja ringlussevõtt kõrvaldamise ajal aitab säilitada loodusressursse ja tagab selle ringlussevõtu viisil, mis kaitseb inimeste tervist ja keskkonda.

Lisateabe saamiseks selle kohta, kuhu võite oma jäätmed ringlussevõtuks viia, võtke ühendust kohaliku jäätmekogumisettevõttega. Tootjad ja importijad ei võta vastutust ringlussevõtu, töötlemise ja ökoloogilise hävitamise eest, kas otse või avaliku süsteemi kaudu.



Cienijamais klient,

Pateicamies, ka iegādājāties šo HENDI ierīci. Pirms ierīces pirmās uzstādīšanas un lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu, īpašu uzmanību pievēršot drošības noteikumiem, kas izklāstīti tālāk.

Drošības norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam mērķim, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.

⚠ NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI! Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Neiegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrums. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.

• NEIZMANTOJIE BOJĀTU IERĪCI! Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja ierīce ir bojāta, atvienojiet to no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai ievainojumiem, visus remontdarbus drīkst veikt tikai piegādātājs vai kvalificēts speciālists.

• BRĪDINĀJUMS! Novietojiet ierīci, droši izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas, sabojāšanas, saskares ar sildvirsmu vai pakļupšanas riska.

• BRĪDINĀJUMS! Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.

• BRĪDINĀJUMS! VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.

• Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdā tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.

• Nepieskarieties kontaktakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slapjām vai mitrām rokām.

• Turiet ierīci un elektrisko aizgriezni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo norādījumu neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.

• Pievienojiet strāvas avotu viegli pieejamā kontaktlīdzdā, lai ārkārtas gadījumā varētu nekavējoties atvienot ierīci.

• Pārliecinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdegties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktakšas.

• Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.

• Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu.

• Neievietojiet ierīcē priekšmetus.

• Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.

• Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.

• Šo ierīci nedrīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī personas ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām.

• Šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bērni.

• Glabājiet ierīci un tās elektriskos savienojumus bērniem nepieejamā vietā.

• Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks lietotājam un ierīces bojājumi. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.

• Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sis-

tēmu.

• Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).

• Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.

• Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.

• Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.

• Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.

• Atstājiet vismaz 20 cm lielu vietu ap ierīci, lai nodrošinātu ventilāciju lietošanas laikā.

• **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.

Īpašas drošības instrukcijas

• **SVARĪGĪ!** Pārliecinieties, ka sūkņa eļļa ir vismaz virs EĻĻAS LĪMĒNA, un regulāri pārbaudiet.

• Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto sūkņa eļļu. Sūkņa eļļas līmenis ir regulāri jāpārbauda kvalificētam servisa tehnikam. Neizmantojiet veco sūkņa eļļu.

• Lietošanas laikā nepieskarieties blīvējuma stienim. Pat pēc lietošanas pastāv apdegumu risks. Pirms pieskaršanās uzgaidiet, līdz blīvējuma stienis ir atdzisis.

• Ierīce jātīra un regulāri jānoņem pārtikas atliekas. Ja ierīce netiek uzturēta tīrā stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un lietošanas laikā radīt bīstamus apstākļus.



RISKS SASPIEST ROKAS! Aizverot vāku, rīkojieties uzmanīgi.

• Īpaša piesardzība jāievēro, pārvietojot vai transportējot mašīnu smaga svara dēļ. Ar vismaz 2 cilvēkiem vai izmantojot ratņus, lai saņemtu palīdzību. Pārvietojiet mašīnu lēnām, uzmanīgi un nekādā gadījumā neliecieties slīpumā virs 45°.

Paredzētais lietojums

• Šo ierīci ir paredzēts izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, restorānu, ēdnīcu, slimnīcu virtuvēs un komerciālos uzņēmumos, piemēram, maiznīcās, gaļas ceptuvēs utt., bet ne nepārtraukti pārtikas masveida ražošanai.

• Šī ierīce ir paredzēta plastmasas maisiņu tīrīšanai un noslēgšanai ar pārtiku iekšpusē. Jebkāda cita lietošana var izraisīt ierīces bojājumus vai traumas.

• Ierīces lietošana jebkādiem citiem mērķiem ir uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir pilnībā atbildīgs par ierīces nepareizu lietošanu.

Zemējuma ierīkošana

Šī ierīce ir klasificēta kā I aizsardzības klase, un tai jābūt pieslēgtai aizsargzemējumam. Zemējums samazina elektriskās strāvas trieciena risku, nodrošinot elektriskās strāvas evakuācijas vadu.

Šī ierīce ir aprīkota ar strāvas vadu ar zemējuma spraudni vai elektriskiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.



Produkta galvenās daļas

(1. attēls 3. lpp.)

1. Vāks
2. Skavas fiksators
3. Ventilācijas atveres
4. Vadības panelis
5. Strāvas vada ligzda
6. Aizmugurējais pārsegs
7. Sūkņa eļļas līmeņa rādītājs
8. Aizmugurējā pārsega stiprinājuma skrūves
9. Palāta
10. Skava vakuuma maisa nostiprināšanai
11. Blīvējuma stienis

Piezīme: Šis rokasgrāmatas saturs attiecas uz visiem uzskaitītajiem vienumiem, ja vien nav norādīts citādi. Izskats var atšķirties no attēlā redzamā.

Vadības panelis

(2. attēls 3. lpp.)

12. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
Nospiediet šo pogu, lai ieslēgtu vai izslēgtu iekārtu.
13. Poga SĀKT
Mašīnai ir automātiska starta funkcija, kas aktivizējas, kad vāks ir aizvērts. Ja tas nav iestatīts, izmantojiet taustiņu SĀKT.
14. Poga BLĪVE
Nospiediet pogu SEAL, lai apturētu vakuuma procesu un sāktu blīvēšanas procesu.
15. Poga IESTĀTĪT
Kad vāks ir atvērts, nospiediet pogu "SET", lai iestatītu 3 procesu laiku (VAKUUMA LAIKS, BLĪVAIKS un MARINĀTS).
16. Laika regulēšanas poga
16.1.: Palielināt
16.2.: Samazināt
Nospiediet šīs pogas, lai pielāgotu katra procesa laiku (VAKUUMA LAIKS, BLĪVAIKS un MARINĀTS).
17. Digitālais displejs
1) Tas parāda atlikušo laiku 3 procesiem (VAKUUMA LAIKS, BLĪVAIKS un MARINĀTS).
2) Kad vakuuma un blīvēšanas process ir pabeigts un vāks joprojām ir aizvērts. Parādīsies "CLO".
18. Gaismas indikators (PUTEKLŠŪCĒJA LAIKS / BLĪVAIKS / MARINĀTS)
1) Kad vāks ir atvērts, indikators iedegsies zilā krāsā, nospiediet , lai pielāgotu attiecīgā procesa laiku.
2) Katra procesa laikā attiecīgais gaismas indikators ir ieslēgts, lai parādītu, kura procesa daļa ir aktīva.
19. Vakuuma mērītājs
Tas parāda spiediena līmeni vakuuma kamerā.

Rezerves daļas vai piederumi

20. Atslēga (1x)
 21. Skrūves skrūvgriezis (1x)
 22. Tukša pudele ar sprauslu (1x)
 23. Pudele sūkņa eļļas (tilpums: 230ml) (1x)
- Piezīme: Vakuuma maiss nav iekļauts.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiekpakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir labā stāvoklī un ar visiem piederumiem.

Nepilnīgas vai bojātas piegādes gadījumā, lūdzu, nekavējoties sazināties ar piegādātāju. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci.

- Pirms lietošanas notīriet piederumus un ierīci [skatiet ==> Tīrīšana un apkope].
- Pārliedzinieties, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Saglabājiet iepakojumu, ja plānojat turpmāk uzglabāt savu ierīci.
- Saglabājiet lietotāja rokasgrāmatu turpmākai atsaucei.

PIEZĪME! Ražošanas atlieku dēļ ierīce var izdalīt vieglu smaku pirmajās lietošanas reizēs. Tas ir normāli un neuzrāda nekādus defektus vai apdraudējumus. Pārliedzinieties, ka ierīce ir labi ventilēta.

Lietošanas norādījumi

- Pievienojiet vakuuma sūkņim eļļu.
- Izvēlieties pareizo vakuuma maisa izmēru. (Bag platums 260mm precei 201428; 300mm precei 201435). Nodrošiniet vismaz 3 ~ 4 cm papildu atstatumu augšpusē, lai nodrošinātu labu blīvējumu.
- Kad vāks ir atvērts, digitālajā displejā tiks parādīts strāvas kontaktdakša piemērotai elektrības kontaktligzdai "OFF". Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai pārietu gatavības stāvoklī.
- Pēc tam nospiediet pogu IESTĀTĪT, lai izvēlētos VAKUUMA LAIKU, BLĪVUMA LAIKU un MARINĀTA LAIKU, pielāgojiet katra procesa laiku, izmantojot palielināšanas/pazemināšanas pogu.
- Dažādu darbību diapazona iestatīšanu skatiet tālāk.
1) Vakuuma laiks: 5 ~ 90 sekundes (ar 5 sekunžu intervālu)
2) Seal laiks: iestatiet līdz 6 sekundēm (ar 0,5 sekunžu intervālu)
3) Marināte laiks: 9 ~ 99 minūtes (viens cikls ilgst 9 minūtes, var iestatīt līdz 11 cikliem)
- Ievietojiet ēdiena vakuuma maisiņā. Pēc tam novietojiet visu maisu zem stiprinājuma skavas iekārtas kamerā. Lūdzu, pārliedzinieties, ka vakuuma maisa atvere ir pilnībā un pareizi zem blīvējuma stieņa, lai to noslēgtu. Un viss vakuuma maiss tiek nofiksēts ar skavu kameras iekšpusē.

A) Vakuuma un blīvējuma process

- Aizveriet vāku un uzlieciet skavas fiksatoru. Mašīna automātiski sāks vakuuma un blīvējuma procesu. Ja mašīna nedarbojas automātiski, nospiediet pogu "START" un mašīna var sākt darbību.
- VAKUUMA LAIKA indikators iedegsies zilā krāsā un veļas mašīna sāks laika atskaiti
- Digitālajā displejā būs redzams atlikušais vakuuma procesa laiks. Kad vakuuma process būs pabeigts, tas automātiski nonāks blīvēšanas procesā.
- Tāpat iedegsies indikators VESELĪBAS LAIKS un digitālais displejs sāks laika atskaiti. Atlikušais blīvēšanas procesa laiks tiks parādīts digitālajā displejā.
- Tagad gaiss vakuuma maisā un kamerā tiek izsūkts.
- Kad noslēgšana būs pabeigta, 3 reizes atskanēs skaņas signāls.
- Parādīsies "CLO".
- Nolieciet skavas fiksatoru un izņemiet iepakoto pārtiku.



B) Vakuuma un Marināte process

- Vispirms atlasiet marinēšanas procesu, pēc tam aizveriet vāku un novietojiet skavas fiksatoru.
- Iekārta automātiski sāks vakuuma un marinēšanas procesu.
- Viens marinēšanas procesa cikls ir 9 minūtes (1 minūte vakuuma procesam + 8 minūtes vakuuma uzturēšanai).
- Kad marinēšanas process būs pabeigts, atskanēs pīkstiens.
- Parādīsies "CLO".
- Nolieciet skavas fiksatoru un izņemiet iepakoto pārtiku.

Piezīme:

1. Kad mašīna darbojas "vakuuma" procesā, jūs varat nospiest pogu "SEAL", lai uzreiz pārslēgtos uz "aizvēršanas" procesu.
2. Kad mašīna darbojas, jūs varat nospiegt taustiņu "ON / OFF", lai apturētu procesu jebkurā laikā.
3. Kad displejā redzams "CLO", mašīna ir tukšgaitas režīmā un nevar veikt nekādus uzdevumus neatkarīgi no tā, kura poga ir nospiesta. Atveriet vāku, lai izslēgtu mašīnu no šī režīma.
4. Pārbaudiet, vai blīvējums un vakuums ir pietiekams. Ja tā nav, noregulējiet vakuuma un/vai blīvējuma laiku.

Vakuuma sūkņa eļļas uzpildīšana un iztukšošanas

(3. attēls 4. lpp.)

Uzpildiet sūkni ar eļļu (25), ja rodas šādas situācijas.

SVARĪGI! Pārļiecinieties, ka sūkņa eļļa ir virs EĻĻAS LĪMEŅA atzīmes (26) un regulāri pārbaudiet.

1. Pirms pirmās lietošanas sūknis ir jāuzpilda ar eļļu (komplektā).
2. Kad eļļas līmenis ir zem EĻĻAS LĪMEŅA atzīmes.
3. Kad mašīnas veikspēja pasliktinās.
4. Iztukšojiet un atkārtoti uzpildiet sūkni ar eļļu ik pēc sešiem mēnešiem.

A) Eļļas procedūru pievienošana

(3. attēls 4. lpp.)

- Izmantojiet skrūvgriezi (iekļauts komplektācijā), lai atbrīvotu aizmugurējā pārsega skrūves, noņemiet vāku, lai atsegtu sūkni.
- Noskrūvējiet skrūvējamo vāciņu (24) pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, izmantojot instrumentu (nav iekļauts).
- Pielejiet sūkņa eļļu, izmantojot eļļas pudeli (27, komplektā), līdz eļļas līmenis ir virs EĻĻAS LĪMEŅA atzīmes.
- Pievelciet skrūvējamo vāciņu pulksteņrādītāju kustības virzienā, izmantojot instrumentu (nav iekļauts).
- Aizmugurējā pārsega atkārtota uzstādīšana, nostiprinot skrūves, izmantojot skrūvgriezi (iekļauts komplektā).

B) Iztukšošanas procedūras

(4. attēls 4. lpp.)

- Papemiet savākšanas tvertni un novietojiet to zem eļļas iztukšošanas pieslēgvietas, kas ir pārklāta ar sešstūra vāciņa skrūvi.
- Atskrūvējiet sešstūra vāciņa skrūvi (28) pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, izmantojot uzgriežņu atslēgu (iekļauts komplektā).
- Kad visa eļļa ir iztecināta, uzskrūvējiet vāciņu atpakaļ pulksteņa rādītāja virzienā un pievelciet to.

Svarīgi

1. Lūdzu, atbrīvojieties no izlietās sūkņa eļļas saskaņā ar vides aizsardzības noteikumiem.
2. Pēc sūkņa eļļas uzpildīšanas, lūdzu, novietojiet mašīnu horizontālā stāvoklī. Neapgāziet iekārtu.

Informācija par pārtikas uzglabāšanu un drošību

- Šī vakuuma kameras iepakojšanas mašīna izmanto vakuuma blīvējuma metodi, lai hermētiski iepakotu pārtiku. Vakuuma iepakojums ir vienkāršs un efektīvs veids, kā iepakot dažādus pārtikas produktus, jo tas var novērst sabojāšanos un pagarināt pārtikas glabāšanas laiku. Gaisa trūkums maisā kavē baktēriju un pelējumu augšanu. Jūs varat iegādāties pārtiku lielos daudzumos un iepakot to vakuumā, neapdraudot pārtikas atkritumus.
- Tomēr, lūdzu, ņemiet vērā, ka ne visu veidu pārtikas produkti var gūt labumu no vakuuma iepakojuma. Nekad neizmantojiet vakuuma iepakojumu, lai uzglabātu ķiplokus vai sēnītes, piemēram, sēnes. Bīstama ķīmiska reakcija notiks, kad gaiss tiks izvadīts, izraisot šo pārtikas produktu bīstamību, ja to norij. Dārzeni pirms iesaistošanas jānomazgā un jānoloba, lai iznīcinātu fermentus, kas var izraisīt pasliktināšanos, kad vakuumā tiek izvadīts gaiss.

Pārtikas produkti	Vakuuma saldētavas uzglabāšana	Vakuuma ledusskapja uzglabāšana
Svaiga liellopu gaļa un teļa gaļa	1-3 gadi	1 mēnesis
Zemes gaļa	1 gads	1 mēnesis
Svaigs cūkgaļa	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigas zivis	2 gadi	2 nedēļas
Svaiga mājputnu gaļa	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Kūpināta gaļa	3 gadi	6-12 nedēļas
Svaigi produkti, blanšēti	2-3 gadi	2-4 nedēļas
Svaigi augļi	2-3 gadi	2 nedēļas
Grūti siera	6 mēneši	6-12 nedēļas
Sagriepta Deli gaļa	nav ieteicams	6-12 nedēļas
Svaigi makaroni	6 mēneši	2-3 nedēļas

Piezīme: Virs tabulas ir tikai atsaucei un iesakām ievērot vietējos higiēniskos un epidemioloģiskos noteikumus.

Tīrīšana un apkope

- **UZMANĪBU!** Pirms ierīces uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla un atdzesējiet.
- Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nestumiet ierīci zem ūdens, jo tās daļas var samīkrt un var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ja ierīce netiek uzturēta labā tīrības stāvoklī, tas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un izraisīt bīstamu situāciju.
- Pārtikas atliekas regulāri jātīra un jāizņem no ierīces. Ja ierīce netiek pienācīgi iztīrīta, tā saīsinās tās kalpošanas laiku un lietošanas laikā var radīt bīstamus apstākļus.



Tīrīšana

- Notīriet atdzēsēto ārējo virsmu ar drānu vai sūkli, kas nedaudz samitrināts ar maigu ziepju šķīdumu.
- Higijēnas apsvērumu dēļ ierīce ir jātīra pirms un pēc lietošanas.
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajām sastāvdaļām.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos.
- Nekad neizmantojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus sūkļus vai hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vati, metāla piederumus vai asus vai smailus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu nopietnus negadījumus.
- Ja redzat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai radusies problēma, pārtrauciet tās lietošanu, izslēdziet to un sazinieties ar piegādātāju.
- Visi apkopes, uzstādīšanas un remonta darbi jāveic speciālistiem un pilnvarotiem tehniķiem vai ražotāja ieteiktiem.
- Regulāri caur displeju pārbaudiet sūkņa eļļas krāsu. Eļļai jābūt skaidrai, gaišai un virs MIN līmeņa.
- Ja sūkņa eļļa kļūst dubļaina un tumšāka, tas nozīmē, ka eļļa satur piemaisījumus un ir jānomaina.
- Nomainiet sūkņa eļļu vismaz reizi 6 mēnešos.

Transportēšana un uzglabāšana

- Pirms uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Glabājiet ierīci vēsā, tīrā un sausā vietā.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus, jo tas var to sabojāt.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas. Pārvietojot ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un turiet apakšā.

Problēmu novēršana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, pārbaudiet tālāk esošo tabulu, lai uzzinātu par risinājumu. Ja joprojām nevarat atrisināt problēmu, lūdzu, sazinieties ar piegādātāju/pakalpojumu sniedzēju.

Problēmas	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Mašīna neieslēdzas.	Barošanas spraudnis nav pareizi pievienots elektrības kontaktligzdai.	Pārliecinieties, ka strāvas kontaktdakša ir pareizi pievienota elektrības kontaktligzdai.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga nav nospiesta.	Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu, lai iedarbinātu iekārtu, ja tā nevar automātiski ieslēgties.

Vakuuma maiss nav vakuums un/ vai pilnībā noslēgts.	Vakuuma/blīvēšanas laiks nav pietiekami ilgs.	Iestatiet ilgāku vakuuma/blīvēšanas laiku.
	Vakuuma maisiņa atvere netika pilnībā un pareizi novietota zem blīvējuma stieņa.	Iepakojiet pārtiku jaunā maisiņā un pareizi ievietojiet kamerā, lai varētu noslēgt visu atveri. Neizmantojiet maisus, kas nav piemēroti blīvējuma stienim.
	Blīvēšanas stienis un vakuuma kameras iekšpuse nav pietiekami tīri.	Noslaukiet blīvējuma stieņa virsmu un vakuuma kameras iekšpusi, lai saglabātu tīru, sausu un tīru no gružiem.
	Vakuuma maisiņa blīvējuma zonā ir mitrums, pārtikas daļiņas vai gruži.	Noslaukiet vakuuma maisa blīvējuma vietu, lai pārliecinātos, ka tā ir sausa un tīra.
Vakuuma maiss zaudē vakuumu pēc noslēgšanas.	Vakuuma maisiņa iekšpusē ir pārtika ar asiem punktiem, lai iekļūtu maisiņā, un tādējādi gaiss ieplūst vakuuma maisiņā.	Pirms iepakojšanas nogrieziet asus punktus vai nosedziet tos.
	Daži pārtikas produkti var izdalīt gāzes, kā arī pārtika var izdalīt gāzes pārtikas bojāšanās dēļ.	Pirms iesaiņošanas kārtīgi sasmalciniet vai sasaldējiet pārtiku. Šaubu gadījumā izmetiet pārtiku.

Kļūdu koda identifikācija

Kļūdu kodi	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
E01	Kad iekārta kādu laiku sūkj putekļus, spiediena apmetums neizveras.	- Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts. - Pārbaudiet, vai blīve ir uzstādīta pareizajā pozīcijā. - Pārbaudiet, vai sūknis darbojas vai ne. - Pārbaudiet, vai spiediena slēdža sistēma darbojas normāli vai nedarbojas (šļūtene, spiediena slēdzis un 10P datu vads).
E02	Kad mašīna pārslēdzas blīvēšanas režīmā, mikro slēdzis neizveras.	- Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts. - Pārbaudiet, vai mikro slēdža sistēma darbojas normāli vai nedarbojas (GAS1 kabelis, mikro slēdzis, 10P datu vads).
LP	Iekārta pēkšņi zaudēja elektrības padevi darbības laikā.	- Pārbaudiet elektrības padevi.



Garantija

Defektus, kas ietekmē ierīces funkcionalitāti un parādās gada laikā pēc tās iegādes, var novērst, tos salabojot vai nomainot bez maksas, ja ierīce tiek izmantota un uzturēta atbilstoši instrukcijām un nav izmantota nepareizi vai nepareizi. Jūsu likumīgās tiesības netiek ietekmētas. Ja ierīces garantija tiek pieprasīta, norādiet, kur un kad ierīce tika iegādāta, un iekļaujiet pirkuma apliecinājumu (piem., kviti).

Saskaņā ar mūsu pastāvīgas produktu izstrādes politiku mēs paturam tiesības bez brīdinājuma mainīt produktu, iepakojumu un dokumentācijas specifikācijas.

Likvidēšana un vide



Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanos no atkritumiem, nododot tos atkritumu savākšanas punktā. Šī noteikuma neievērošana var tikt sodīta saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par atkritumu likvidēšanu.

Jūsu atkritumu aprīkojuma atsevišķa savākšana un pārstrāde iznīcināšanas laikā palīdzēs saglabāt dabas resursus un nodrošinās to pārstrādi tādā veidā, kas aizsargā cilvēku veselību un vidi.

Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kur jūs varat atnest atkritumus pārstrādei, lūdz, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LIETUVIŲ

Gerb. kliente,

Dēkojame, kad įsigijote šį „HENDI” prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį į toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos instrukcijos

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaisą. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite elektros jungtis ir laidą, ar nėra pažeidimų. Jeigu prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Visus remonto darbus turi atlikti tik tiekėjas arba kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.
- ĮSPĖJIMAS!** Pastatyti prietaisą, jei reikia, saugiai veskite maitinimo laidą, kad netychia nesitrauktumėte, nenukentėtų, nesusiliestų su kaitinimo paviršiumi arba nekiltų pavojus suklypti.
- ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.

- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas patenka į vandenį, nedelsdami ištraukite maitinimo jungtis. Nenaudokite prietaiso, kol jo nepatikrino sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų kyla pavojus gyvybei.
- Prijunkite maitinimo šaltinį prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad avarijos atveju prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laidu, kad jį ištrauktumėte iš lizdo, visada traukite kištuką.
- Niekada nenešiotkite prietaiso už jo laido.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinį, jautrumą ar protinį gebėjimą, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokių būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojui gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite viršaus prietaiso.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogų ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kurioje galima naudoti vandens srovę.
- Naudojimo metu palikite bent 20 cm plotą aplink prietaisą ventiliacijai.
- ĮSPĖJIMAS!** Visas prietaiso ventiliacijos angas laikykite neužkimštas.

Specialios saugos instrukcijos

- SVARBU!** Įsitikinkite, kad siurblio alyva yra bent virš ALYVOS LYGIO, ir reguliariai tikrinkite.
- Naudokite tik tiekiamą siurblio alyvą. Siurblio alyvos lygį turi reguliariai tikrinti kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas. Nenaudokite senos siurblio alyvos.
- Nelieskite sandarinimo strypo, kai jis naudojamas. Yra nudegimų pavojus net ir po naudojimo. Prieš liedami palaukite, kol sandarinimo juosta atvės.
- Prietaisą reikia valyti, o maisto likučius reikia reguliariai šalinti. Jeigu prietaisas nėra švarus, tai gali pakenkti prietaiso eksploatacinei trukmei ir naudojimo metu gali sukelti pavojingą būklę.



•



PAVOJUS SUTRAIŠKYTI RANKAS! Būkite atsargūs uždarydami dangtį.

- Dėl didelio svorio mašiną reikia ypač atsargiai perkelti arba transportuoti. Su mažiausiai 2 žmonėmis arba su vežimėliu pagalba. Lėtai, atsargiai judinkite mašiną ir niekada nevažiuokite 45° kampu.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas naudoti komerciniams tikslams, pavyzdžiui, restoranų, valgyklų, ligoninių ir komercinių įmonių, pvz., kepyklų, skerdyklų ir kt., virtuvėse, bet ne nuolatinei masinei maisto gamybai.
- Šis prietaisas skirtas plastikiniams maišams su viduje esančiais maisto produktais vakuumuoti ir sandarinėti. Bet koks kitas naudojimas gali sugadinti prietaisą arba sužaloti žmogų.
- Prietaiso naudojimas bet kokiais kitais tikslais laikomas netinkamu prietaiso naudojimui. Naudotojas yra išimtinai atsakingas už netinkamą prietaiso naudojimą.

Antžeminis montavimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio žeminimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.

Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su žeminimo kištu ku arba elektros jungtimi su žeminimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys

(1 pav., 3 psl.)

1. Dangtis
2. Spaustuvo užraktas
3. Ventilacijos skylės
4. Valdymo skydelis
5. Maitinimo laido lizdas
6. Galinis dangtis
7. Siurblio alyvos lygio rodinys
8. Galinio dangčio tvirtinimo varžtai
9. Kameros
10. spaustuvas vakuuminiam maišeliui pritvirtinti
11. Sandarinimo juosta

Pastaba: Šio vadovo turinys taikomas visiems išvardytiems elementams, nebent nurodyta kitaip. Išvaizda gali skirtis nuo rodomų iliustracijų.

Valdymo skydelis

(2 pav., 3 psl.)

12. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas
Paspauskite šį mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte mašiną.
13. PALEIDIMO mygtukas
Mašina turi automatinio paleidimo funkciją, kuri įsijungia uždarius dangtį. Jei tai nenustatyta, naudokite mygtuką START.
14. Mygtukas „SEAL“
Paspauskite mygtuką SEAL, kad sustabdytumėte vakuumo procesą ir pradėtumėte sandarinimo procesą.

15. SET mygtukas

Atvėrus dangtį, paspauskite mygtuką „SET“, kad nustatytumėte 3 proceso laiką (VAKUUMO LAIKAS, SANDARINIMO LAIKAS ir MARINATE).

16. Laiko reguliavimo mygtukas

16.1: Padidinti

16.2: Sumažinti

Paspauskite šiuos mygtukus, kad nustatytumėte kiekvieno proceso laiką (VAKUUMO LAIKAS, SANDARINIMO LAIKAS ir MARINATE).

17. Skaitmeninis ekranas

1) Rodo likusį 3 procesų laiką (VAKUUMO LAIKAS, SANDARINIMO LAIKAS ir MARINATE).

2) Kai vakuumo ir sandarinimo procesas baigtas ir dangtis vis dar uždarytas. Bus rodomas „CLO“.

18. Šviesos indikatorius (VAKUUMO LAIKAS / SEAL LAIKAS / MARINATE)

1) Kai dangtis atidarytas, indikatorius užsidega mėlynai, paspauskite , kad nustatytumėte atitinkamo proceso laiką.

2) Kiekvieno proceso metu ĮJUNGTA atitinkamas šviesos indikatorius, rodantis, kuri proceso dalis yra aktyvi.

19. Vakuomo matuoklis

Rodo slėgio lygį vakuomo kameroje.

Atsarginės dalys arba priedai

20. Veržliaraktis (1x)

21. Sraigto sukтуvas (1x)

22. Tuščias butelis su antgaliu (1x)

23. Butelis siurblio alyvos (tūris: 230 ml) (1x)

Pastaba: Vakuuminis maišelis neįtrauktas.

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra geros būklės ir su visais priedais. Jei pristatymas nepilnas arba pažeistas, nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Šiuo atveju nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami, išvalykite priedus ir prietaisą (žr. ==> Valymas ir priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens purslų.
- Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotę.
- Laikykite naudotojo vadovą, kad galėtumėte rasti būsimą nuorodą.

PASTABA! Dėl gamybos liekanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.

Naudojimo instrukcijos

- Įpilkite alyvos į vakuuminį siurblį.
- Pasirinkite tinkamą vakuuminio maišelio dydį. (201428 m. elemento 260 mm багаžo plotis; 201435 m. elemento 300 mm plotis). Leiskite mažiausiai 3 ~ 4 cm papildomų tarpų viršuje, kad užtikrintumėte gerą sandarinimą.
- Kai dangtis lieka atidarytas, skaitmeniniame ekrane bus parodytas maitinimo kištukas į tinkamą elektros lizdą „OFF“. Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, kad įjungtumėte į paruoštą būseną.
- Tada paspauskite mygtuką SET, kad pasirinktumėte VAKU-

LT



UMO LAIKĄ, SANDARINIMO LAIKĄ ir MARINATE LAIKĄ, pakoreguokite kiekvieno proceso laiką padidinimo / mažinimo mygtuku.

- Toliau pateikta informacija apie skirtingų operacijų nustatymų diapazoną:
 - 1) Vakuumo laikas: 5 ~ 90 sekundžių [5 sekundžių intervalas]
 - 2) Sandarinimo laikas: Nustatykite iki 6 sekundžių [su 0,5 sekundės intervalu]
 - 3) Marinato laikas: 9 ~ 99 minutės (vienas ciklas trunka 9 minutes, gali būti nustatytas iki 11 ciklų)
- Įdėkite maistą į vakuuminį maišelį. Tada visą maišelį padėkite po tvirtinimo spausdintuvu mašinos kameroje. Įsitikinkite, kad vakuuminio maišelio atidarymas yra visiškai ir tinkamai po sandarinimo strypu, kad būtų galima užsandarinti. Ir visas vakuuminis maišelis yra užrakintas užvarža kameros viduje.

a) Vakuumo ir sandarinimo procesas

- Uždarykite dangtelį ir uždėkite spausdintuvą fiksoviui. Mašina automatiškai pradės vakuumo ir sandarinimo procesą. Jei mašina neveikia automatiškai, paspauskite mygtuką „PRADĖTI“ ir mašina gali pradėti darbą.
- SIURBIMO LAIKO indikatorius užsidegs mėlynai ir mašina pradės atgalinę atskaitą
- Skaitmeniniame ekrane bus rodomas likęs vakuumo proceso laikas. Kai vakuumo procesas bus baigtas, jis automatiškai pradės sandarinimo procesą.
- Taip pat užsidegs SEAL TIME indikatorius ir skaitmeninis ekranas pradės atgalinę atskaitą. Likęs sandarinimo proceso laikas bus rodomas skaitmeniniame ekrane.
- Dabar išsiurbiamas oras vakuuminio maišelio ir kameros viduje.
- Kai sandarinimo procesas bus baigtas, 3 kartus pasigirs pyptelėjimas.
- Bus rodomas „CLO“.
- Nuleiskite spausdintuvą fiksoviui ir išimkite supakuotą maistą.

b) Vakuuminis ir marinatinis procesas

- Pirmiausia pasirinkite marinavimo procesą, tada uždarykite dangtį ir uždėkite spausdintuvą fiksoviui.
- Mašina automatiškai pradės vakuumo ir marinavimo procesą.
- Vienas marinato proceso ciklas yra 9 minutės (1 minutė vakuuminio proceso + 8 min. vakuumo palaikymui).
- Baigus marinato procesą pasigirs pyptelėjimas.
- Bus rodomas „CLO“.
- Nuleiskite spausdintuvą fiksoviui ir išimkite supakuotą maistą.

Pastaba:

1. Kai mašina veikia „vakuumo“ procesas, galite paspausti mygtuką „SEAL“, kad iškart pereitumėte prie „uždarymo“ proceso.
2. Kai mašina veikia, bet kuriuo metu galite paspausti mygtuką „JUNGTI / IŠJUNGTI“, kad sustabdytumėte procesą.
3. Kai ekrane rodoma „CLO“, mašina veikia tuščiosios eigos režimu ir negali atlikti jokių užduočių, nesvarbu, kuris mygtukas paspaudžiamas. Atidarykite dangtį, kad mašina išeitų iš šio režimo.
4. Patikrinkite, ar pakanka sandariklio ir vakuumo. Jei ne, sureguliuokite vakuumo ir / arba sandarinimo laiką.

Vakuuminio siurblio alyvos pridėjimas ir išleidimas

(3 pav., 4 psl.)

Įpilkite alyvos į siurblių [25], jei įvyksta toliau nurodytos situacijos.

SVARBU! Įsitikinkite, kad siurblio alyva yra virš ALYVOS LYGIO žymės [26] ir reguliariai tikrinkite.

1. Prieš pirmą kartą naudojant siurblių reikia pripildyti alyvos (tiksliai).
2. Kai alyvos lygis yra žemiau ALYVOS LYGIO žymės.
3. Kai mašinos veikimas pablogėja.
4. Kas šešis mėnesius išleiskite ir pripildykite siurblių alyvos.

a) Alyvos procedūrų pridėjimas

(3 pav., 4 psl.)

- Varžtų suktuvu (pridedamais) atlaisvinkite galinio dangčio varžtus, nuimkite dangtį, kad atidengtumėte siurblių.
- Įrankiu (nepriedama) pasukite varžto dangtelį [24] prieš laikrodžio rodyklę.
- Įpilkite siurblio alyvos, naudodami alyvos buteliuką [27, tiekiamą], kol alyvos lygis bus virš ALYVOS LYGIO žymės.
- Įrankiu priveržkite varžto dangtelį pagal laikrodžio rodyklę (nepriedama).
- Vėl uždėkite galinį dangtį, pritvirtindami varžtus varžtų suktuvu (pridedama).

b) Drenavimo procedūros

(4 pav., 4 psl.)

- Paimkite surinkimo indą ir padėkite jį po alyvos išleidimo anga, kuri yra padengta šešiakampiu dangteliu.
- Naudodami veržliaraktį (pristatomą) atlaisvinkite šešiakampio dangtelio varžtą [28] prieš laikrodžio rodyklę.
- Išleisdę visą alyvą, užsukite dangtelį pagal laikrodžio rodyklę ir priveržkite.

Svarbu

1. Išmeskite išpiltą siurblio alyvą pagal aplinkosaugos reikalavimus.
2. Pripildę siurblio alyvą, padėkite mašiną horizontalioje padėtyje. Neapverskite mašinos.

Informacija apie maisto saugojimą ir saugą

- Ši vakuuminė kameros pakavimo mašina naudoja vakuuminio sandarinimo metodą maistui sandarinti. Vakuuminė pakuotė yra paprastas ir efektyvus būdas pakuoti įvairius maisto produktus, nes tai gali užkirsti kelią gedimui ir pailginti maisto produktų galiojimo laiką. Oro trūkumas maišelyje trukdo bakterijų ir formų augimui. Galite nusipirkti maistą dideliais kiekiais ir supakuoti juos be maisto atliekų grėsmės.
- Tačiau atmintinkite, kad ne visų rūšių maisto produktai gali būti naudingi vakuuminei pakuotei. Niekada nenaudokite vakuuminės pakuotės česnakams ar grybams, pvz., grybams, laikyti. Pavojinga cheminė reakcija įvyks, kai bus pašalintas oras, todėl šie maisto produktai bus pavojingi, jei jie bus nušalti. Daržovės prieš pakuoje reikiamą nušalinti, kad būtų sunaikinti visi fermentai, kurie gali pablogėti, kai oras pašalinamas vakuuminėje pakuotėje.



Maistas	Vakuuminio šaldiklio laikymas	Vakuuminio šaldytuvo laikymas
Šviežia jautiena ir veršiena	1-3 metai	1 mėnuo
Mėsos žemė	1 metai	1 mėnuo
Šviežia kiauliena	2-3 metai	2-4 savaitės
Šviežia žuvis	2 metai	2 savaitės
Švieži paukštiena	2-3 metai	2-4 savaitės
Rūkyta mėsa	3 metai	6-12 savaitių
Švieži produktai, sumaišyti	2-3 metai	2-4 savaitės
Švieži vaisiai	2-3 metai	2 savaitės
Kietieji sūriai	6 mėnesiai	6-12 savaitių
Pjaustyta Deli mėsa	Nerekomen-duojama	6-12 savaitių
Šviežias puodas	6 mėnesiai	2-3 savaitės

Pastaba: Viršuje pateikta lentelė yra tik orientacinė ir siūlo laikytis vietinių higienos ir epidemiologinių taisyklių.

Valymas ir priežiūra

- **Dėmesys!** Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir atvesinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.
- Valydami nenaudokite vandens srovės ar garų siurblio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.
- Jeigu prietaisas nėra laikomas geros švaros būklės, tai gali neigiamai paveikti prietaiso veikimo trukmę ir sukelti pavojingą situaciją.
- Maisto likučius reikia reguliariai valyti ir išimti iš prietaiso. Jei prietaisas nebus tinkamai išvalytas, jo naudojimo trukmė bus trumpesnė ir naudojimo metu gali kilti pavojinga būklė.

Valymas

- Aušintą išorinį paviršių valykite šluoste arba kempine, šiek tiek sudrėkinta švelniu muilo tirpalu.
- Higienos sumetimais prietaisą reikia valyti prieš naudojimą ir po jo.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į elektros komponentus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvinių kempinių ar valymo priemonių, kurių sudėtyje yra chloro. Valymui nenaudokite plieno vilnos, metalinių indų ar aštrių ar smalių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte rimtų nelaimingų atsitikimų.
- Jeigu matote, kad prietaisas veikia netinkamai arba kilo problemų, nustokite jį naudoti, išjunkite prietaisą ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti ir įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

- Reguliariai tikrinkite siurblio alyvos spalvą ekrane. Aliejus turi būti skaidrus, ryškus ir virš MIN lygio.
- Jei siurblio alyva tampa purvina ir tamsi, tai reiškia, kad aliejuje yra priemaišų ir ją reikia pakeisti.
- Keiskite siurblio alyvą bent kas 6 mėnesius.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš saugodami prietaisą visada įsitinkite, kad jis buvo atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali jį sugadinti.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apacioje.

Trikčių šalinimas

Jeigu prietaisas veikia netinkamai, žr. toliau pateiktą tarpalo lentelę. Jei vis dar negalite išspręsti problemos, kreipkitės į tiekėją / paslaugų teikėją.

Problemos	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Mašina neįsijungia.	Maitinimo kištukas netinkamai prijungtas prie elektros lizdo.	Patikrinkite, ar maitinimo kištukas tinkamai prijungtas prie elektros lizdo.
	Nepaspaustas IJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas.	Paspauskite IJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką, kad paleistumėte mašiną, jei jos negalima paleisti automatiškai.
Vakuuminis maišelis nėra vakuuminis ir / arba visiškai užsandarintas.	Vakuumo / sandarinimo laikas nėra pakankamai ilgas.	Nustatykite ilgesnį vakuumo / „Seal“ laiką.
	Vakuuminio maišelio atidarymas nebuvo visiškai ir tinkamai įdėtas po sandarinimo juosta.	Įdėkite maistą į naują maišelį ir tinkamai įdėkite į kamerą, kad būtų galima užsandarinti visą angą. Nenaudokite maišelių, kurie netinka sandarinimo juostai.
	Sandarinimo strypas ir vidinė vakuuminė kamera nėra pakankamai švarūs.	Nuvalykite sandarinimo strypo paviršių ir vakuuminės kameros vidų, kad išlaikytumėte švarų, sausą ir be nešvarumų.
	Vakuuminio maišelio sandarinimo srityje yra tam tikrų drėgmės, maisto dalelių ar šiukšlių.	Nuvalykite vakuuminio maišelio sandarinimo sritį, kad įsitikintumėte, jog ji yra sausa ir švari.



Užplombuotas vakuuminis maišelis praranda vakuumą.	Vakuuminio maišelio viduje yra maisto su aštriais taškais, kad įsiskverbtų į maišelį, todėl oras patenka į vakuuminį maišelį.	Prieš pakuodami, nupjaukite aštirus taškus arba uždenkite juos.
	Kai kurie maisto produktai taip pat gali išleisti dujas, nes maistas gali išskirti dujas dėl maisto gedimo.	Prieš pakuodami maistą tinkamai sumaišykite arba sušaldykite. Jei abejojate, maistą išmeskite.

Klaidos kodo identifikavimas

Klaidų kodai	Galima priežastis	Galimas sprendimas
E01	Kai mašina tam tikrą laiką siurbia, slėgis neužsidaro.	- Patikrinkite, ar dangtis yra uždarytas. - Patikrinkite, ar tarpiklis yra tinkamoje padėtyje. - Patikrinkite, ar siurblys veikia, ar ne. - Patikrinkite, ar slėgio jungiklio sistema veikia normaliai, ar ne [kojis, slėgio jungiklis ir 10P duomenų laidas]
E02	Kai mašina persijungia į sandarinimo režimą, mikrojungiklis neužsidaro.	- Patikrinkite, ar dangtis yra uždarytas. - Patikrinkite, ar mikrokomutatorių sistema veikia normaliai, ar ne [GAS1 kabelis, mikrokomutatorius, 10P duomenų laidas].
LP	Eksplotavimo metu mašina staiga prarado elektros energijos tiekimą.	- Patikrinkite elektros maitinimo šaltinį.

Garantija

Bet koks defektas, turintis įtakos prietaiso veikimui po vienerių metų nuo jo įsigijimo, bus pašalintas nemokamai jį pataisant arba pakeičiant, jeigu prietaisas buvo naudojamas ir prižiūrimas pagal instrukcijas ir juo nebuvo piktnaudžiaujama arba juo nebuvo piktnaudžiaujama. Jūsų įstatyminėms teisėms tai netaikoma. Jei prietaiso garantinė vertė yra ribota, nurodykite, kur ir kada jis buvo įsigytas, ir pateikite pirkimo įrodymą (pvz., čekį).

Laikydami savo nuolatinio gaminių kūrimo politikos, pasilikame teisę keisti gaminio, pakotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktyvuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktu. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdėrimas atliekų šalinimo metu padės tausti gamtos išteklius ir užtikrins, kad ji būtų perdėrima

taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirti, susisiekiame su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdėrimą, apdorojimą ir ekologinį šalinimą tiesiogiai ar per viešąją sistemą.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este aparelho HENDI. Leia atentamente este manual do utilizador, prestando especial atenção aos regulamentos de segurança descritos abaixo, antes de instalar e utilizar este aparelho pela primeira vez.

Instruções de segurança

- Utilize o aparelho apenas para a finalidade para a qual foi concebido, conforme descrito neste manual.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e utilização incorreta.
-  **PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!** Não tente reparar o aparelho sozinho. Não mergulhe as peças elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca segure o aparelho sob água corrente.
- **NUNCA UTILIZE UM APARELHO DANIFICADO!** Verifique regularmente as ligações elétricas e o cabo quanto a danos. Quando estiver danificado, desligue o aparelho da fonte de alimentação. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um fornecedor ou pessoa qualificada para evitar perigos ou ferimentos.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação em segurança, se necessário, para evitar puxar acidentalmente, danificar-se, entrar em contacto com a superfície de aquecimento ou causar um perigo de tropeçar.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de o desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Se o aparelho cair na água, retire imediatamente as ligações da fonte de alimentação. Não utilize o aparelho até que tenha sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Ligue a fonte de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso para que possa desligar o aparelho imediatamente em caso de emergência.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos afiados ou quentes e mantenha-o afastado de fogo aberto. Nunca puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada; em vez disso, puxe sempre pela ficha.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.



- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento.
- Este aparelho não deve, em circunstância alguma, ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e as suas ligações eléctricas fora do alcance das crianças.
- Nunca utilize acessórios ou quaisquer outros dispositivos além dos fornecidos com o aparelho ou recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, pode representar um risco de segurança para o utilizador e pode danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de chamas abertas, materiais explosivos ou inflamáveis. Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- Deixe um espaço de pelo menos 20 cm em redor do aparelho para ventilação durante a utilização.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação do aparelho livres de obstruções.

Instruções especiais de segurança

- **IMPORTANTE!** Certifique-se de que o óleo da bomba está pelo menos acima do NÍVEL DE ÓLEO e verifique regularmente.
- Utilize apenas o óleo da bomba fornecido. O nível do óleo da bomba deve ser verificado regularmente por um técnico de assistência qualificado. Não utilize óleo de bomba antigo.
- Não toque na barra de vedação durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras mesmo após a utilização. Aguarde até que a barra de vedação arrefeça antes de tocar.
- O aparelho deve ser limpo e os resíduos de alimentos devem ser removidos regularmente. Se o aparelho não for mantido limpo, isso irá causar um efeito prejudicial na vida útil do aparelho e pode resultar em condições perigosas durante a utilização.

PERIGO DE ESMAGAR AS MÃOS! Tenha cuidado ao fechar a tampa.



- Deve ter-se especial cuidado ao mover ou transportar a máquina devido a pesos pesados. Com pelo menos 2 pessoas ou usando um carrinho para assistência. Desloque a máquina lentamente, com cuidado e nunca se incline mais de 45°.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias,

talhos, etc., mas não para produção contínua em massa de alimentos.

- Este aparelho foi concebido para aspirar e selar sacos de plástico com alimentos no interior. Qualquer outra utilização pode provocar danos no aparelho ou lesões pessoais.
- A utilização do aparelho para qualquer outro fim deve ser considerada uma utilização indevida do dispositivo. O utilizador será o único responsável pela utilização indevida do dispositivo.

Instalação de ligação à terra

Este aparelho está classificado como sendo de protecção de classe I e tem de ser ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As conexões devem estar devidamente instaladas e aterradas.

Principais partes do produto

(Fig. 1 na página 3)

1. Tampa
2. Bloqueio do grampo
3. Orifícios de ventilação
4. Painel de controlo
5. Tomada do cabo de alimentação
6. Cobertura traseira
7. Indicador do nível do óleo da bomba
8. Parafusos de fixação para a tampa traseira
9. Câmara
10. Grampo para fixação do saco de vácuo
11. Barra de vedação

Observação: O conteúdo deste manual aplica-se a todos os itens listados, salvo especificação em contrário. A aparência pode variar das ilustrações mostradas.

Painel de controlo

(Fig. 2 na página 3)

12. Botão LIGAR/DESLIGAR
Prima este botão para ligar ou desligar a máquina.
13. Botão INICIAR
A máquina possui uma função de arranque automático que é activada quando a tampa é fechada. Se esta opção não estiver definida, utilize o botão INICIAR.
14. Botão SELAR
Prima o botão SELAR para parar o processo de vácuo e iniciar o processo de selagem.
15. Botão SET
Com a tampa aberta, prima o botão "SET" para definir a hora dos 3 processos (VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE).
16. Botão de ajuste de tempo
16.1: Aumento
16.2: Diminuição
Prima estes botões para ajustar o tempo para cada processo (TEMPO DE VÁCUO, TEMPO DE VEDAÇÃO e MARINAÇÃO).
17. Visor digital
1) Mostra o tempo restante dos 3 processos (TEMPO DE VÁCUO, TEMPO DE VEDAÇÃO e MARINAÇÃO).



- 2) Quando o processo de vácuo e selagem terminar e a tampa ainda estiver fechada. Será apresentado "CLO".
18. Indicador luminoso (TEMPO DE VÁCUO / TEMPO DE VEDAÇÃO / MARINATE)
- 1) Com a tampa aberta, o indicador acende a azul, prima o botão para ajustar o tempo do processo correspondente.
- 2) Durante cada processo, o indicador luminoso correspondentemente está LIGADO para mostrar qual parte do processo está ativa.
19. Manómetro de vácuo
Mostra o nível de pressão no interior da câmara de vácuo.

Peças sobressalentes ou acessórios

20. Chave (1x)
21. Chave de fendas (1x)
22. Frasco vazio com bocal (1x)
23. Frasco de óleo da bomba (Volume: 230 ml) (1x)
Nota: O saco de vácuo não está incluído.

Preparação antes da utilização

- Retire todas as embalagens e embalagens de protecção.
- Verifique se o dispositivo está em boas condições e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta ou danificada, contacte imediatamente o fornecedor. Neste caso, não utilize o dispositivo.
- Limpe os acessórios e o aparelho antes da utilização (Consulte ==> Limpeza e manutenção).
- Certifique-se de que o aparelho está completamente seco.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal, estável e resistente ao calor que seja segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender guardar o seu aparelho no futuro.
- Guarde o manual do utilizador para referência futura.

NOTA! Devido a resíduos de fabrico, o aparelho pode emitir um odor ligeiro durante as primeiras utilizações. Isto é normal e não indica qualquer defeito ou perigo. Certifique-se de que o aparelho está bem ventilado.

Instruções de funcionamento

- Adicione óleo à bomba de vácuo.
- Selecione o tamanho adequado do saco de vácuo. (Largura do saco de 260 mm para o item 201428; 300 mm para o item 201435). Deixe um mínimo de 3 ~ 4 cm de espaçamento extra na parte superior para garantir a vedação do poço.
- Com a tampa mantida aberta, introduza uma ficha de alimentação numa tomada eléctrica adequada "OFF" no visor digital. Prima o botão ON/OFF para entrar no estado pronto.
- Em seguida, prima o botão SET para seleccionar VACUUM TIME, SEAL TIME e MARINATE TIME, ajuste o tempo de cada processo utilizando o botão aumentar/diminuir.
- Consulte abaixo o intervalo de definições de diferentes operações:
 - 1) Tempo de vácuo: 5 ~ 90 segundos (com intervalo de 5 segundos)
 - 2) Tempo de Selagem: Defina até 6 segundos (com intervalo de 0,5 segundos)
 - 3) Tempo de marinada: 9 ~ 99 minutos (Um ciclo dura 9 minutos, pode ser definido para 11 ciclos)
- Coloque os alimentos num saco de vácuo. Em seguida, coloque todo o saco sob o grampo de fixação dentro da câmara da

máquina. Certifique-se de que a abertura do saco de vácuo está total e correctamente sob a barra de vedação para vedação. E todo o saco de vácuo está bloqueado pelo grampo no interior da câmara.

A) Processo de vácuo e vedação

- Feche a tampa e coloque o bloqueio do grampo. A máquina inicia automaticamente o processo de aspiração e selagem. Se a máquina não funcionar automaticamente, prima o botão "INICIAR" e a máquina pode iniciar a operação.
- O indicador TEMPO DE VÁCUO acende-se a azul e a máquina inicia a contagem decrescente
- O visor digital apresenta o tempo restante do processo de vácuo. Quando o processo de vácuo terminar, entrará automaticamente no processo de selagem.
- Da mesma forma, o indicador de TEMPO DE VEDAÇÃO acende-se e o visor digital inicia a contagem decrescente. O tempo restante do processo de selagem será mostrado no visor digital.
- Agora, o ar dentro do saco de vácuo e da câmara é aspirado.
- Um sinal sonoro soar 3 vezes quando o processo de selagem terminar.
- Será apresentado "CLO".
- Coloque o bloqueio do grampo e retire os alimentos embalados.

B) Processo de vácuo e marinada

- Selecione o processo marinar primeiro, depois feche a tampa e coloque o fecho de aperto.
- A máquina iniciará automaticamente o processo de vácuo e navegação.
- Um ciclo do processo de marinar é de 9 minutos (1 minuto para o processo de vácuo + 8 minutos para manter o vácuo).
- Será emitido um sinal sonoro quando o processo de marinar estiver concluído.
- Será apresentado "CLO".
- Coloque o bloqueio do grampo e retire os alimentos embalados.

Nota:

1. Quando a máquina está a operar o processo de "vácuo", pode premir o botão "SEAL" para mudar instantaneamente para o processo de "vedação".
2. Quando a máquina estiver a funcionar, pode premir o botão "ON/OFF" para parar o processo a qualquer momento.
3. Quando o visor apresenta "CLO", a máquina está no modo inativo e não consegue realizar quaisquer tarefas, independentemente do botão que for premido. Abra a tampa para retirar a máquina deste modo.
4. Verifique se o vedante e o vácuo são suficientes. Caso contrário, ajuste o tempo de vácuo e/ou vedação.

Adicionar e drenar óleo da bomba de vácuo

(Fig. 3 na página 4)

Adicione óleo à bomba (25) se ocorrerem as seguintes situações.

IMPORTANTE! Certifique-se de que o óleo da bomba está acima da marca NÍVEL DE ÓLEO (26) e verifique regularmente.

1. Antes da primeira utilização, a bomba tem de ser cheia com óleo (fornecido).



- 2. Quando o nível do óleo está abaixo da marca NÍVEL DE ÓLEO.
- 3. Quando o desempenho da máquina se deteriora.
- 4. Drene e volte a encher a bomba com óleo a cada seis meses.

A) Adicionar procedimentos de óleo
(Fig. 3 na página 4)

- Utilize a chave de fendas (fornecida) para desapertar os parafusos da tampa traseira, retire a tampa para expor a bomba.
- Rode a tampa de rosca [24] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio utilizando uma ferramenta (não incluída).
- Adicione óleo da bomba utilizando a garrafa de óleo [27, fornecida] até o nível do óleo estar acima da marca NÍVEL DE ÓLEO.
- Aperte a tampa de rosca no sentido dos ponteiros do relógio utilizando uma ferramenta (não incluída).
- Reinstale a tampa traseira fixando os parafusos com uma chave de fendas (fornecida).

B) Procedimentos de drenagem
(Fig. 4 na página 4)

- Pegue num recipiente de recolha e coloque-o por baixo da porta de drenagem de óleo que está coberta pelo parafuso sextavado.
- Desaperte o parafuso de cabeça sextavada [28] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio utilizando a chave (fornecida).
- Depois de todo o óleo ter sido drenado, volte a apertar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e aperte-a.

Importante

- 1. Elimine o óleo da bomba drenado de acordo com os regulamentos ambientais.
- 2. Depois de reabastecer o óleo da bomba, coloque a máquina na posição horizontal. Não tombe a máquina.

Armazenamento de alimentos e informações de segurança

- Esta máquina de embalagem de câmara de vácuo utiliza o método de selagem a vácuo para embalar alimentos hermeticamente. A embalagem a vácuo é uma forma fácil e eficiente de embalar uma variedade de alimentos, porque pode evitar a deterioração e prolongar a vida útil dos alimentos. A falta de ar no saco dificulta o crescimento de bactérias e bolores. Pode comprar alimentos em grandes quantidades e embalar-los a vácuo sem ameaçar desperdícios alimentares.
- No entanto, tenha em mente que nem todos os tipos de alimentos podem beneficiar das embalagens a vácuo. Nunca utilize embalagens a vácuo para armazenar alho ou fungos, como cogumelos. Uma reação química perigosa ocorrerá quando o ar for removido, fazendo com que esses alimentos sejam perigosos se ingeridos. Os vegetais devem ser lavados e descascados antes da embalagem para matar quaisquer enzimas que possam causar deterioração quando o ar é removido sob embalagem a vácuo.

Alimentos	Armazenamento para congelador a vácuo	Armazenamento para frigorífico a vácuo
Carne de vaca e vitela frescas	1-3 anos	1 mês
Carne moída	1 ano	1 mês
Porco fresco	2-3 anos	2-4 semanas
Peixe fresco	2 anos	2 semanas
Aves frescas	2-3 anos	2-4 semanas
Carnes fumadas	3 anos	6-12 semanas
Produto fresco, Branco	2-3 anos	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 anos	2 semanas
Queijos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli fatiadas	não recomendado	6-12 semanas
Massa fresca	6 meses	2-3 semanas

Observação: A tabela acima destina-se apenas a referência e sugere-se que siga os regulamentos locais de higiene e epidemiologia.

Limpeza e manutenção

- **ATENÇÃO!** Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.
- Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.
- Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, tal pode afectar adversamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Os resíduos de alimentos devem ser limpos regularmente e removidos do aparelho. Se o aparelho não for limpo correctamente, reduzirá a sua vida útil e poderá resultar em condições perigosas durante a utilização.

Limpeza

- Limpe a superfície exterior arrefecida com um pano ou esponja ligeiramente humedecida com uma solução de sabão suave.
- Por motivos de higiene, o aparelho deve ser limpo antes e depois da utilização.
- Evite que a água entre em contacto com os componentes eléctricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou agentes de limpeza que contenham cloro. Não utilize palha-de-aço, utensílios metálicos ou objetos afiados ou pontiagudos para limpar. Não utilize gasolina ou solventes!



Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar acidentes graves.
- Se verificar que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de o utilizar, desligue-o e contacte o fornecedor.
- Todos os trabalhos de manutenção, instalação e reparação devem ser realizados por técnicos especializados e autorizados, ou recomendados pelo fabricante.
- Verifique regularmente a cor do óleo da bomba através do visor. O óleo deve estar limpo, brilhante e acima do nível MÍN.
- Se o óleo da bomba ficar lamacento e escurecer, significa que o óleo contém impurezas e necessita de ser substituído.
- Mude o óleo da bomba durante pelo menos a cada 6 meses.

Transporte e armazenamento

- Antes de armazenar, certifique-se sempre de que o aparelho foi desligado da fonte de alimentação e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois isso pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.

Problemas	Causa possível	Solução possível
A máquina não liga.	A ficha de alimentação não está corretamente ligada à tomada elétrica.	Certifique-se de que a ficha de alimentação está devidamente ligada à tomada elétrica.
	O botão LIGAR/DESLIGAR não é premido.	Prima o botão LIGAR/DESLIGAR para ligar a máquina se não puder arrancar automaticamente.
O saco de vácuo não é aspirado e/ou está completamente selado.	O tempo de vácuo/vedação não é suficientemente longo.	Defina um tempo de vácuo/vedação mais longo.
	A abertura do saco de vácuo não foi totalmente e devidamente colocada sob a barra de vedação.	Embale os alimentos num saco novo e coloque-os adequadamente na câmara para que toda a abertura possa ser selada. Não utilize sacos que não encaixem na barra de vedação.
	A barra de vedação e a câmara de vácuo interna não estão suficientemente limpas.	Limpe a superfície da barra de vedação e o interior da câmara de vácuo para se manter limpa, seca e sem detritos.
	Existe alguma humidade, partículas de alimentos ou detritos na área de vedação do saco de vácuo.	Limpe a área de vedação do saco de vácuo para se certificar de que está seco e limpo.

O saco de vácuo perde vácuo depois de ser selado.	No interior do saco de vácuo existem alimentos com pontas afiadas para penetrar no saco e, assim, entrar ar no saco de vácuo.	Corte as pontas afiadas ou cubra-as antes de embalar.
	Alguns alimentos podem libertar gases e também podem libertar gases devido à deterioração dos alimentos.	Branqueie ou congele os alimentos adequadamente antes de os embalar. Elimine os alimentos em caso de dúvida.

Identificação do código de erro

Códigos de erro	Causa possível	Solução possível
E01	Quando a máquina está a aspirar durante algum tempo, a janela de pressão não fecha.	- Verifique se a tampa está bem fechada. - Verifique se a junta está instalada na posição correcta. - Verifique se a bomba está a funcionar ou não. - Verifique se o sistema do interruptor de pressão está a funcionar normalmente ou não (mangueira, interruptor de pressão e cabo de dados 10P).
E02	Quando a máquina entra no modo de vedação, o microinterruptor não fecha.	- Verifique se a tampa está bem fechada. - Verifique se o sistema de microinterruptor está a funcionar normalmente ou não (cabo GAS1, microinterruptor, cabo de dados 10P).
LP	A máquina perdeu subitamente a alimentação elétrica durante o funcionamento.	- Verifique a fonte de alimentação elétrica.

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do aparelho que se torne aparente no prazo de um ano após a compra será reparado através de reparação ou substituição gratuita, desde que o aparelho tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha sido utilizado de forma abusiva ou indevida. Os seus direitos legais não são afetados. Se o aparelho for reclamado ao abrigo da garantia, indique onde e quando foi comprado e inclua um comprovativo de compra [por exemplo, recibo].

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo de produtos, reservamo-nos o direito de alterar as especificações do produto, embalagem e documentação sem aviso prévio.

Eliminação e ambiente



Ao desativar o aparelho, o produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Em vez disso, é da sua responsabilidade eliminar os seus resíduos de equipamento entregando-os num ponto de recolha designado.

O incumprimento desta regra pode ser penalizado de acordo



com os regulamentos aplicáveis sobre eliminação de resíduos. A recolha e reciclagem separadas dos seus equipamentos residuais no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de forma a proteger a saúde humana e o ambiente.

Para mais informações sobre onde pode depositar os seus resíduos para reciclagem, contacte a sua empresa local de recolha de resíduos. Os fabricantes e importadores não assumem a responsabilidade pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, quer diretamente quer através de um sistema público.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este electrodoméstico HENDI. Lea atentamente este manual del usuario, prestando especial atención a las normativas de seguridad descritas a continuación, antes de instalar y utilizar este aparato por primera vez.

Instrucciones de seguridad

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue diseñado, tal como se describe en este manual.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado.
-  **¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!** No intente reparar el aparato usted mismo. No sumerja las piezas eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el agua corriente.
- **¡NUNCA UTILICE UN APARATO DAÑADO!** Compruebe regularmente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Si está dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un proveedor o persona cualificada para evitar peligros o lesiones.
- **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, coloque el cable de alimentación de forma segura si es necesario para evitar tirones accidentales, daños, contacto con la superficie térmica o riesgo de tropiezo.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma de corriente, el aparato estará conectado a la fuente de alimentación.
- **¡ADVERTENCIA!** Apague SIEMPRE el aparato antes de desconectarlo de la fuente de alimentación, de la limpieza, del mantenimiento o del almacenamiento.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- No toque el enchufe/las conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. Si el aparato cae al agua, retire inmediatamente las conexiones de la fuente de alimentación. No utilice el aparato hasta que un técnico certificado lo haya comprobado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Conecte la fuente de alimentación a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con objetos

afilados o calientes y manténgalo alejado del fuego abierto. Nunca tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma; tire siempre del enchufe en su lugar.

- Nunca lleve el aparato con el cable.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Este aparato debe ser utilizado por personal formado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia y conocimientos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el aparato y sus conexiones eléctricas fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice accesorios ni dispositivos adicionales que no sean los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante. De lo contrario, podría suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No utilice el aparato cerca de llamas abiertas, materiales explosivos o inflamables. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- Deje un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato para que se ventile durante el uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.

Instrucciones especiales de seguridad

- **¡IMPORTANTE!** Asegúrese de que el aceite de la bomba esté al menos por encima del NIVEL DE ACEITE y compruébelo regularmente.
- Utilice únicamente el aceite de bomba suministrado. Un técnico de mantenimiento cualificado debe comprobar periódicamente el nivel de aceite de la bomba. No utilice aceite de bomba antiguo.
- No toque la barra de sellado mientras esté en uso. Existe peligro de quemaduras incluso después de su uso. Espere hasta que la barra de sellado se haya enfriado antes de tocarla.
- El aparato debe limpiarse y los restos de comida deben eliminarse con regularidad. Si el aparato no se mantiene limpio, esto provocará un efecto perjudicial en la vida útil del aparato y puede provocar una condición peligrosa durante su uso.



¡PELIGRO DE APLASTAR LAS MANOS!
Tenga cuidado al cerrar la tapa.

- Debe tenerse especial cuidado al mover o transportar la máquina debido a su peso pesado. Con al menos 2 personas o



utilizando un carrito para obtener ayuda. Mueva la máquina lentamente, con cuidado y nunca la incline más de 45°.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva continua de alimentos.
- Este aparato está diseñado para aspirar y sellar bolsas de plástico con alimentos en su interior. Cualquier otro uso puede provocar daños en el aparato o lesiones personales.
- El uso del aparato para cualquier otro fin se considerará un uso indebido del dispositivo. El usuario será el único responsable del uso indebido del dispositivo.

Instalación de conexión a tierra

Este aparato está clasificado como protección de clase I y debe conectarse a una toma de tierra protectora. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con enchufe de conexión a tierra o conexiones eléctricas con cable de conexión a tierra. Las conexiones deben estar correctamente instaladas y conectadas a tierra.

Partes principales del producto

(Fig. 1 en la página 3)

1. Tapa
2. Bloqueo de la abrazadera
3. Orificios de ventilación
4. Panel de control.
5. Enchufe del cable de alimentación
6. Cubierta trasera
7. Pantalla de nivel de aceite de la bomba
8. Tornillos de fijación de la cubierta trasera
9. Cámara
10. Abrazadera para fijar la bolsa de vacío
11. Barra de sellado

Observación: El contenido de este manual se aplica a todos los elementos enumerados a menos que se especifique lo contrario. El aspecto puede variar con respecto a las ilustraciones mostradas.

Panel de control.

(Fig. 2 de la página 3)

12. Botón de encendido/apagado
Pulse este botón para encender o apagar la máquina.
13. Botón INICIO
La máquina tiene una función de arranque automático que se activa cuando la tapa está cerrada. Si no está configurado, utilice el botón INICIO.
14. Botón SELLO
Pulse el botón SEAL para detener el proceso de vacío e iniciar el proceso de sellado.
15. Botón SET
Con la tapa abierta, pulse el botón "SET" para ajustar la hora de los 3 procesos (VACUUM TIME, SEAL TIME y MARINATE).
16. Botón de ajuste de tiempo

16.1: Aumentar

16.2: Disminución

Pulse estos botones para ajustar la hora de cada proceso (VACUUM TIME, SEAL TIME y MARINATE).

17. Pantalla digital

1) Muestra el tiempo restante de los 3 procesos (VACUUM TIME, SEAL TIME y MARINATE).

2) Cuando el proceso de vacío y sellado haya finalizado y la tapa siga cerrada. Se mostrará "CLO".

18. Indicador luminoso (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)

1) Con la tapa abierta, el indicador se iluminará en azul; pulse para ajustar la hora del proceso correspondiente.

2) Durante cada proceso, el indicador luminoso correspondiente está encendido para mostrar qué parte del proceso está activa.

19. Medidor de vacío

Muestra el nivel de presión dentro de la cámara de vacío.

Piezas de repuesto o accesorios

20. Llave (1x)

21. Destornillador (1x)

22. Botella vacía con boquilla (1x)

23. Botella de aceite de bomba (volumen: 230 ml) (1 vez)

Nota: La bolsa de vacío no está incluida.

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Compruebe que el dispositivo está en buenas condiciones y con todos los accesorios. En caso de entrega incompleta o dañada, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. En este caso, no utilice el dispositivo.
- Limpie los accesorios y el aparato antes de utilizarlos (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor que sea segura contra salpicaduras de agua.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.
- Guarde el manual del usuario para futuras consultas.

¡NOTA! Debido a los residuos de fabricación, el aparato puede emitir un ligero olor durante los primeros usos. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro. Asegúrese de que el aparato esté bien ventilado.

Instrucciones de funcionamiento

- Añada aceite a la bomba de vacío.
- Seleccione el tamaño adecuado de la bolsa de vacío. (Ancho de la bolsa de 260 mm para el artículo 201428; 300 mm para el artículo 201435). Deje un mínimo de 3 - 4 cm de espacio adicional en la parte superior para garantizar el sellado del pocillo.
- Con la tapa abierta, inserte un enchufe en una toma de corriente eléctrica adecuada. En la pantalla digital aparecerá "OFF". Pulse el botón ON/OFF para entrar en el estado listo.
- A continuación, pulse el botón SET para seleccionar VACUUM TIME, SEAL TIME y MARINATE TIME, ajuste la hora de cada proceso utilizando el botón de aumento/disminución.
- Consulte a continuación el rango de ajuste de las diferentes



operaciones:

- 1) Tiempo de vacío: 5 ~ 90 segundos (con intervalo de 5 segundos)
 - 2) Tiempo de sellado: Configuración de hasta 6 segundos (con intervalo de 0,5 segundos)
 - 3) Tiempo de marinado: 9 ~ 99 minutos (un ciclo dura 9 minutos, se puede configurar hasta 11 ciclos)
- Coloque los alimentos en una bolsa de vacío. A continuación, coloque toda la bolsa debajo de la abrazadera de fijación dentro de la cámara de la máquina. Asegúrese de que la abertura de la bolsa de vacío esté completa y correctamente debajo de la barra de sellado para el sellado. Y toda la bolsa de vacío está bloqueada por la abrazadera dentro de la cámara.

A) Proceso de vacío y sellado

- Cierre la tapa y coloque el cierre de la abrazadera. La máquina iniciará automáticamente el proceso de vacío y sellado. Si la máquina no funciona automáticamente, pulse el botón "INICIO" y la máquina puede iniciar la operación.
- El indicador de TIEMPO DE VACÍO se iluminará en azul y la máquina iniciará la cuenta atrás
- La pantalla digital mostrará el tiempo restante del proceso de vacío. Cuando finalice el proceso de vacío, entrará automáticamente en el proceso de sellado.
- Del mismo modo, se encenderá el indicador SEAL TIME y la pantalla digital iniciará la cuenta atrás. El tiempo restante del proceso de sellado se mostrará en la pantalla digital.
- Ahora, el aire dentro de la bolsa de vacío y la cámara se aspira.
- Sonará un pitido 3 veces cuando finalice el proceso de sellado.
- Se mostrará "CLO".
- Coloque el cierre de la abrazadera y retire los alimentos envasados.

B) Proceso de vacío y marinado

- Seleccione primero el proceso de marinado, luego cierre la tapa y coloque el cierre de la abrazadera.
- La máquina iniciará automáticamente el proceso de vacío y marinado.
- Un ciclo de proceso de marinado es de 9 minutos (1 minuto para el proceso de vacío + 8 minutos para mantener el vacío).
- Se emitirá un pitido cuando finalice el proceso de marinado.
- Se mostrará "CLO".
- Coloque el cierre de la abrazadera y retire los alimentos envasados.

Nota:

1. Cuando la máquina está operando el proceso de "vacío", puede pulsar el botón "SEAL" para cambiar al proceso de "sellado" al instante.
2. Cuando la máquina está funcionando, puede pulsar el botón "ON / OFF" para detener el proceso en cualquier momento.
3. Cuando la pantalla muestra "CLO", la máquina está en modo inactivo y no puede realizar ninguna tarea sin importar qué botón se pulse. Abra la tapa para sacar la máquina de este modo.
4. Compruebe si el sello y el vacío son suficientes. Si no es así, ajuste el vacío y/o el tiempo de sellado.

Añadir y drenar aceite de bomba de vacío

(Fig. 3 de la página 4)

Añada aceite a la bomba (25) si se producen las siguientes situaciones.

¡IMPORTANTE! Asegúrese de que el aceite de la bomba esté por encima de la marca de NIVEL DE ACEITE (26) y compruébelo regularmente.

1. Antes del primer uso, la bomba debe llenarse con aceite (suministrado).
2. Cuando el nivel de aceite está por debajo de la marca de NIVEL DE ACEITE.
3. Cuando el rendimiento de la máquina se deteriora.
4. Drene y vuelva a llenar la bomba con aceite cada seis meses.

A) Procedimientos de adición de aceite

(Fig. 3 de la página 4)

- Utilice el destornillador (suministrado) para aflojar los tornillos de la cubierta trasera; retire la cubierta para exponer la bomba.
- Gire el tapón del tornillo (24) hacia la izquierda con una herramienta (no incluida).
- Añada aceite de bomba utilizando la botella de aceite (27, suministrada) hasta que el nivel de aceite esté por encima de la marca de NIVEL DE ACEITE.
- Apriete la tapa del tornillo en el sentido de las agujas del reloj con una herramienta (no incluida).
- Vuelva a instalar la cubierta trasera fijando los tornillos con un destornillador (suministrado).

B) Procedimientos de drenaje

(Fig. 4 de la página 4)

- Coja un recipiente de recogida y colóquelo debajo del orificio de drenaje de aceite cubierto por el tornillo de cabeza hexagonal.
- Afloje el tornillo de cabeza hexagonal (28) en sentido antihorario con la llave (suministrada).
- Después de drenar todo el aceite, vuelva a enroscar la tapa en el sentido de las agujas del reloj y apriétela.

Importante

1. Deseche el aceite de la bomba drenado de acuerdo con las normativas medioambientales.
2. Después de volver a llenar el aceite de la bomba, coloque la máquina en posición horizontal. No vuelque la máquina.

Información sobre seguridad y almacenamiento de alimentos

- Esta máquina de envasado de cámara de vacío utiliza el método de sellado al vacío para sellar herméticamente los alimentos envasados. El envasado al vacío es una forma fácil y eficiente de envasar una variedad de alimentos, ya que puede evitar el deterioro y prolongar la vida útil de los alimentos. La falta de aire en la bolsa dificulta el crecimiento de bacterias y mohos. Puede comprar alimentos en grandes cantidades y envasarlos al vacío sin la amenaza de desperdicio de alimentos.
- Sin embargo, tenga en cuenta que no todo tipo de alimentos pueden beneficiarse del envasado al vacío. Nunca utilice el envase al vacío para almacenar ajo u hongos, como hongos.

ES



Se producirá una reacción química peligrosa cuando se elimine el aire, lo que hará que estos alimentos sean peligrosos si se ingieren. Las verduras deben lavarse y pelarse antes del envasado para eliminar cualquier enzima que pueda causar deterioro cuando se elimina el aire bajo el envasado al vacío.

Alimentos	Almacenamiento en el congelador por vacío	Almacenamiento en frigorífico de vacío
Carne de res y ternera fresca	1-3 años	1 mes
Carne molida	1 año	1 mes
Cerdo fresco	2-3 años	2-4 semanas
Pescado fresco	2 años	2 semanas
Aves frescas	2-3 años	2-4 semanas
Carnes ahumadas	3 años	6-12 semanas
Productos frescos, blanqueados	2-3 años	2-4 semanas
Frutas frescas	2-3 años	2 semanas
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas
Carnes deli en rodajas	no se recomienda	6-12 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas

Observación: La tabla anterior es solo para referencia y sugiere seguir las normativas locales de higiene y epidemiología.

Limpieza y mantenimiento

- **¡ATENCIÓN!** Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación y enfríe antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.
- No utilice chorro de agua ni limpiador de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, esto puede afectar negativamente a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los residuos de alimentos deben limpiarse y eliminarse regularmente del aparato. Si el aparato no se limpia correctamente, reducirá su vida útil y puede resultar en una condición peligrosa durante su uso.

Limpieza

- Limpie la superficie exterior enfriada con un paño o esponja ligeramente humedecido con una solución jabonosa suave.
- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de su uso.
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca productos de limpieza agresivos, esponjas abrasivas ni productos de limpieza que contengan cloro. No utilice lana de acero, utensilios metálicos ni objetos afilados o puntiagudos para la limpieza. ¡No utilice gasolina ni disolventes!

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar accidentes graves.
- Si ve que el aparato no funciona correctamente o que hay un problema, deje de usarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados, o recomendados por el fabricante.
- Compruebe periódicamente el color del aceite de la bomba a través de la pantalla. El aceite debe ser transparente, brillante y estar por encima del nivel MIN.
- Si el aceite de la bomba se enturbia y se oscurece, significa que el aceite contiene impurezas y debe sustituirse.
- Cambie el aceite de la bomba al menos cada 6 meses.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato se ha desconectado de la fuente de alimentación y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problemas	Causa posible	Posible solución
La máquina no se enciende.	El enchufe de alimentación no está conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente eléctrica.
	El botón ON/OFF no está pulsado.	Pulse el botón ON/OFF para arrancar la máquina si no puede arrancar automáticamente.



La bolsa de vacío no está completamente sellada ni al vacío.	El tiempo de vacío/ sellado no es lo suficientemente largo.	Ajuste un tiempo de vacío/sellado más largo.
	La abertura de la bolsa de vacío no se colocó completa y correctamente debajo de la barra de sellado.	Embale los alimentos en una bolsa nueva y colóquelos correctamente en la cámara para que toda la abertura pueda sellarse. No utilice bolsas que no encajen en la barra de sellado.
	La barra de sellado y la cámara de vacío interior no están lo suficientemente limpias.	Limpie la superficie de la barra de sellado y el interior de la cámara de vacío para mantenerla limpia, seca y libre de residuos.
La bolsa de vacío después de sellarla.	Hay algo de humedad, partículas de alimentos o residuos en el área de sellado de la bolsa de vacío.	Limpie el área de sellado de la bolsa de vacío para asegurarse de que esté seca y limpia.
	Dentro de la bolsa de vacío hay alimentos con puntas afiladas que penetran en la bolsa y, por lo tanto, entra aire en la bolsa de vacío.	Corte las puntas afiladas o cúbralas antes de embalar.
	Algunos alimentos también pueden liberar gases debido al deterioro de los alimentos.	Escalde o congele los alimentos correctamente antes de envasarlos. Deseche los alimentos en caso de duda.

Identificación del código de error

Códigos de error	Causa posible	Posible solución
E01	Quando la máquina está aspirando durante algún tiempo, la presión no se cierra.	- Compruebe si la tapa está bien cerrada. - Compruebe si la junta está instalada en la posición correcta. - Compruebe si la bomba funciona o no. - Compruebe que el sistema del presostato funciona con normalidad o no (manguera, presostato y cable de datos 10P)
E02	Quando la máquina entra en modo de sellado, el microinterruptor no se cierra.	- Compruebe si la tapa está bien cerrada. - Compruebe si el sistema de microinterruptores funciona con normalidad o no (cable GAS1, microinterruptor, cable de datos 10P).

LP	La máquina perdió la fuente de alimentación eléctrica repentinamente durante el funcionamiento.	- Compruebe la fuente de alimentación eléctrica.
----	---	--

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos.

En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento spotrebič HENDI. Pred inštaláciou a prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie, pričom osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným predpisom uvedeným nižšie.

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič používajte iba na určený účel, na ktorý je určený, ako je opísané v tomto návode.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím.
-  **NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!** Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Neponárajte elektrické časti spotrebiča do vody ani iných tekutín. Spotrebič nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE POŠKODENÝ SPOTREBIČ!** Pravidelne kontrolujte elektrické pripojenia a kábel, či nie sú poškodené. Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete.



Všetky opravy smie vykonávať iba dodávateľ alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.

- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeníu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič **VŽDY** vypnite.
- Spotrebič pripájajte do elektrickej zásuvky iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických prípojek mokrými alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič a elektrické zástrčky/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. Ak spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte prípojky napájania. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Pripojte napájanie do ľahko dostupnej elektrickej zásuvky, aby ste mohli v prípade núdze spotrebič okamžite odpojiť.
- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky, vždy fahajte za zástrčku.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať výškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Tento spotrebič by nemali obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ani osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami.
- Tento spotrebič by za žiadnych okolností nemali používať deti.
- Spotrebič a jeho elektrické pripojenia uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani žiadne ďalšie zariadenia okrem tých, ktoré sa dodávajú so spotrebičom alebo ktoré odporúča výrobca. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k bezpečnostnému riziku pre používateľa a k poškodeníu spotrebiča. Používajte iba originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Spotrebič neumiestňujte na vyukovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Na spotrebič neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplavzdornom a suchom povrchu.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- Počas používania nechať okolo spotrebiča priestor aspoň 20 cm na vetranie.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory na spotrebiči udržiavajte bez prekážok.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- **DÔLEŽITÉ!** Uistite sa, že je olej v čerpadle minimálne nad ÚROVŇOU OLEJA a pravidelne ho kontrolujte.
- Používajte iba dodaný olej do čerpadla. Hladinu oleja v čerpadle musí pravidelne kontrolovať kvalifikovaný servisný technik. Nepoužívajte starý olej do čerpadla.
- Počas používania sa nedotýkajte tesniacej lišty. Hrozí nebezpečenstvo popálenia aj po použití. Pred dotykom počkajte, kým tesniaca lišta nevychladne.
- Spotrebič sa musí vyčistiť a zvyšky jedla sa musia pravidelne odstraňovať. Ak spotrebič nie je udržiavaný v čistom stave, bude to mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a môže to mať za následok nebezpečné podmienky počas používania.
- **NEBEZPEČENSTVO POMLIAČENIA RÚK!** Pri zatváraní veka buďte opatrní.



- Zvláštnu pozornosť treba venovať presúvaniu alebo preprave stroja z dôvodu ťažkej hmotnosti. Na pomoc majú aspoň 2 osoby alebo používajú vozík. Pomaly, opatrne pohybujte strojom a nikdy ho nenakláňajte nad 45°.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na komerčné použitie, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedálňach, nemocniciach a komerčných podnikoch, ako sú pekáre, mäsiarne atď., ale nie na nepretržitú hromadnú výrobu potravín.
- Tento spotrebič je určený na vysávanie a uzatváranie plastových vriec s jedlom vo vnútri. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeníu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne použitie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobu

(obr. 1 na strane 3)

1. Veko
2. Záмок svorky
3. Ventilačné otvory
4. Ovládaci panel
5. Zásuvka napájacieho kábla
6. Zadný kryt
7. Zobrazenie hladiny oleja v čerpadle
8. Upevňovacie skrutky pre zadný kryt
9. Komora
10. Svorka na upevnenie vákuového vrecka
11. Tesniaca lišta

Poznámka: Obsah tejto príručky sa vzťahuje na všetky uvedené položky, pokiaľ nie je uvedené inak. Vzhľad sa môže líšiť od zobrazených ilustrácií.



Ovládací panel

(obr. 2 na strane 3)

12. Tlačidlo ZAP/VYP

Stlačením tohto tlačidla zapnete alebo vypnete spotrebič.

13. Tlačidlo ŠTART

Stroj má funkciu automatického spustenia, ktorá sa aktivuje, keď je veko zatvorené. Ak nie je nastavený, použite tlačidlo ŠTART.

14. Tlačidlo TESNENIE

Stlačením tlačidla SEAL zastavíte vákuový proces a spustíte proces uzatvárania.

15. Tlačidlo SET

Keď je veko otvorené, stlačením tlačidla „SET“ nastavíte čas 3 procesov (ČAS VÁKUA, ČAS SEDENIA a MARINÁT).

16. Tlačidlo nastavenia času

16.1: Zvýšenie

16.2: Zníženie

Stlačením týchto tlačidiel nastavíte čas pre každý proces (ČAS VÁKUA, ČAS SEDENIA a MARINÁT).

17. Digitálny displej

1) Zobrazuje zostávajúci čas 3 procesov (ČAS VÁKUA, ČAS SEDENIA a MARINÁT).

2) Po dokončení procesu podtlaku a utesnenia a zatvorení veka. Zobrazí sa „CLO“.

18. Svetelný ukazovateľ (ČAS VÁKUA/ČAS TESNENIA/MARINÁT)

1) Pri otvorení veka sa ukazovateľ rozsvieti namodro, stlačením tlačidla upravte čas príslušného procesu.

2) Počas každého procesu sa ROZSVIETI príslušná kontrolka, aby sa zobrazilo, ktorá časť procesu je aktívna.

19. Vákuomer

Zobrazuje úroveň tlaku vo vnútri vákuovej komory.

Náhradné diely alebo príslušenstvo

20. Kľúč (1x)

21. Skrutkovač (1x)

22. Prázdna fľaša s dýzou (1x)

23. Fľaša s čerpadlovým olejom (objem: 230 ml) (1x)

Poznámka: Vákuové vrecko nie je súčasťou balenia.

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je zariadenie v dobrom stave a so všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného alebo poškodeného doručenia okamžite kontaktujte dodávateľa. V takom prípade zariadenie nepoužívajte.
- Pred použitím príslušenstvo a spotrebič vyčistite (pozrite ==> Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Obal si uschovajte, ak plánujete spotrebič v budúcnosti uskladniť.
- Používateľskú príručku si odložte na budúce použitie.

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamena to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.

Prevádzkové pokyny

- Do vákuovej vývevy nalejte olej.
- Vyberte správnu veľkosť vákuového vrecka. [Veľká šírka 260 mm pre položku 201428; 300 mm pre položku 201435]. V hornej časti nechajte minimálne 3 – 4 cm voľného priestoru, aby ste zaistili dobré utesnenie.
- Keď je veko otvorené, vložte zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky „OFF“ a na digitálnom displeji sa zobrazí. Stlačte tlačidlo ZAP/VYP, aby ste vstúpili do stavu pripravenosti.
- Potom stlačením tlačidla SET vyberte ČAS ODSÁVANIA, ČAS SEDADLA a ČAS ZRUŠENIA, upravte čas každého procesu pomocou tlačidla zvýšenia/zníženia.
- Rozsah nastavení pre rôzne operácie nájdete nižšie:
 - 1) Čas podtlaku: 5 – 90 sekúnd [s 5-sekundovým intervalom]
 - 2) Čas tesnenia: Nastavenie až na 6 sekúnd [s intervalom 0,5 sekundy]
 - 3) Čas pôrodu: 9 – 99 minút [jeden cyklus trvá 9 minút, možno nastaviť až 11 cyklov]
- Jedlo vložte do vákuového vrecka. Potom podložte celé vrecko pod upevňovaciu svorku vnútri komory stroja. Uistite sa, že otvor vákuového vrecka je úplne a správne pod tesniacou lištou na utesnenie. A celé vákuové vrecko je uzamknuté svorkou vo vnútri komory.

A) Proces vákua a utesnenia

- Zatvorte veko a nasadte záмок svorky. Stroj automaticky spustí proces vákuovania a tesnenia. Ak stroj nefunguje automaticky, stlačte tlačidlo „ŠTART“ a stroj môže spustiť prevádzku.
- Indikátor DOBY ODSÁVANIA sa rozsvieti namodro a práčka začne odpočítavať čas
- Na digitálnom displeji sa zobrazí zostávajúci čas vákuového procesu. Po dokončení vákuového procesu sa proces uzatvárania automaticky.
- Podobne sa rozsvieti aj indikátor DOBA SEDENIA a na digitálnom displeji sa spustí odpočítavanie. Zostávajúca doba procesu utesnenia sa zobrazí na digitálnom displeji.
- Teraz je vzduch vo vnútri vákuového vrecka a komory odsatý.
- Po dokončení procesu uzatvárania 3-krát zaznie pípnutie.
- Zobrazí sa „CLO“.
- Zložte záмок svorky a vyberte zabalené potraviny.

B) Proces vákua a marinát

- Najprv zvolte marinovať proces, potom zatvorte veko a umiestnite záмок svorky.
- Stroj automaticky spustí proces vákuovania a marinovania.
- Jeden cyklus procesu marinovania je 9 minút [1 minúta pri procese podtlaku + 8 minút pri udržiavaní podtlaku].
- Po dokončení procesu marinovania zaznie pípnutie.
- Zobrazí sa „CLO“.
- Zložte záмок svorky a vyberte zabalené potraviny.

Poznámka:

1. Keď stroj vykonáva proces „vákua“, môžete stlačiť tlačidlo „SEAL“ a okamžite prepnúť na „zatvorenie“ procesu.
2. Počas prevádzky stroja môžete kedykoľvek stlačiť tlačidlo „ZAP/VYP“, aby ste proces zastavili.
3. Keď sa na displeji zobrazí „CLO“, stroj je v režime nečinnosti a nemôže vykonávať žiadne úlohy bez ohľadu na to, ktoré tlačidlo je stlačené. Otvorte veko, aby sa stroj dostal z tohto režimu.



4. Skontrolujte, či je tesnenie a vákuum dostatočné. Ak nie, nastavte čas vakuu a/alebo tesnenia.

Doplnenie a vypúšťanie oleja vákuovej vývevy
(obr. 3 na strane 4)

Ak dôjde k nasledujúcim situáciám, do čerpadla (25) dolejte olej. **DÔLEŽITÉ!** Uistite sa, že je olej v čerpadle nad značkou ÚROVEŇ OLEJA (26) a pravidelne ho kontrolujte.

1. Pred prvým použitím sa čerpadlo musí naplniť olejom (dodáva sa).
2. Ak je hladina oleja pod značkou ÚROVEŇ OLEJA.
3. Keď sa výkon stroja zhorší.
4. Vypustite a doplňte olej každých šesť mesiacov.

A) Postupy pridávania oleja
(obr. 3 na strane 4)

- Pomocou skrutkovača (dodávaného) uvoľnite skrutky zadného krytu a odstráňte kryt, aby sa odkrylo čerpadlo.
- Pomocou nástroja (nie je súčasťou balenia) odskrutkujte skrutkovacý uzáver (24) proti smeru hodinových ručičiek.
- Doplňte olej do čerpadla pomocou fľaše s olejom (27, dodáva sa), až kým hladina oleja nebude nad značkou HLADINA OLEJA.
- Pomocou nástroja utiahnite skrutkovacý uzáver v smere hodinových ručičiek (nie je súčasťou balenia).
- Opätovne nainštalujte zadný kryt upevnením skrutiek pomocou skrutkovača (dodáva sa).

B) Postupy vypúšťania
(obr. 4 na strane 4)

- Vezmite zbernú nádobu a umiestnite ju pod otvor na vypúšťanie oleja, ktorý je zakrytý skrutkou so šesťhrannou hlavou.
- Pomocou kľúča (dodávaného) uvoľnite skrutku so šesťhrannou hlavou (28) proti smeru hodinových ručičiek.
- Po vypustení všetkého oleja naskrutkujte uzáver späť na v smere hodinových ručičiek a utiahnite ho.

Dôležité

1. Vypustený olej čerpadla zlikvidujte v súlade s predpismi o ochrane životného prostredia.
2. Po opätovnom naplnení oleja v čerpadle umiestnite stroj do vodorovnej polohy. Stroj neprevracajte.

Informácie o skladovaní potravín a bezpečnosti

- Tento baliaci stroj vákuovej komory používa metódu vákuového tesnenia na vyzduchotesnosť balenia potravín. Vákuové balenie je jednoduchý a účinný spôsob balenia rôznych potravín, pretože môže zabrániť znehodnoteniu a predĺžiť trvanlivosť potravín. Nedostatok vzduchu vo vrecku bráni rastu baktérií a plesní. Môžete si kúpiť potraviny vo veľkých množstvách a zabaliť ich bez hrozby plynutia potravinami.
- Majte však na pamäti, že nie všetky druhy potravín môžu mať prospech z vákuového balenia. Nikdy nepoužívajte vákuové balenie na skladovanie cesnaku alebo húb, ako sú huby. Pri odstraňovaní vzduchu dôjde k nebezpečnej chemickej reakcii, čo spôsobí, že tieto potraviny budú pri požití nebezpečné. Zelenina by sa mala pred zabalením umyť a odlúpiť, aby sa zničili všetky enzýmy, ktoré môžu spôsobiť zhoršenie kvality po odstránení vzduchu pod vákuovým balením.

Potraviny	Skladovanie vákuovej mrazničky	Skladovanie vákuovej chladničky
Čerstvé hovädzie a telacie mäso	1 – 3 roky	1 mesiac
Uzemnenie mäsa	1 rok	1 mesiac
Čerstvé bravčové	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ryby	2 roky	2 týždne
Čerstvá hydina	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Údené mäso	3 roky	6 – 12 týždňov
Čerstvé plody, zblednuté	2 – 3 roky	2 – 4 týždne
Čerstvé ovocie	2 – 3 roky	2 týždne
Tvrdé syry	6 mesiacov	6 – 12 týždňov
Nakrájané mäso Deli	neodporúča sa	6 – 12 týždňov
Čerstvé cestoviny	6 mesiacov	2 – 3 týždne

Poznámka: Vyššie uvedená tabuľka slúži len na referenčné účely a odporúča dodržiavať miestne hygienické a epidemiologické predpisy.

Čistenie a údržba

- **POZOR!** Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič nie je v dobrom stave čistoty, môže to nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Zvyšky jedla by sa mali pravidelne čistiť a odstraňovať zo spotrebiča. Ak spotrebič nie je správne vyčistený, skráti jeho životnosť a môže spôsobiť nebezpečné podmienky počas používania.

Čistenie

- Ochladený vonkajší povrch vyčistite handričkou alebo špongiou mierne navlhčenou jemným mydlovým roztokom.
- Z hygienických dôvodov je potrebné spotrebič pred použitím a po ňom vyčistiť.
- Zabráňte kontaktu elektrických komponentov s vodou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani čistiace prostriedky s obsahom chlóru. Na čistenie nepoužívajte ocelovú vlnu, kovové pomôcky ani žiadne ostré alebo špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli vážnym nehodám.
- Ak zistíte, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte ho používať, vypnite ho a kontaktujte dodávateľa.
- Všetku údržbu, inštaláciu a opravy musia vykonávať špecializovaní a oprávnení technici alebo musí ich odporúčať výrobca.



- Na displeji pravidelne kontrolujte farbu oleja v čerpadle. Olej by mal byť čirý, jasný a nad hladinou MIN.
- Ak sa olej v čerpadle zafarbí a stmavne, znamená to, že olej obsahuje nečistoty a je potrebné ho vymeniť.
- Vymeňte olej v čerpadle aspoň každých 6 mesiacov.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je odpojený od napájania a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte na spotrebič ťažké predmety, pretože by sa mohli poškodiť.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku pre roztok. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možná príčina	Možné riešenie
Stroj sa nezapne.	Zástrčka nie je správne pripojená k elektrickej zásuvke.	Uistite sa, že zástrčka je správne pripojená k elektrickej zásuvke.
	Tlačidlo ZAP/VYP nie je stlačené.	Ak sa spotrebič nedá spustiť automaticky, stlačte tlačidlo ZAP/VYP.
Vákuové vrecko nie je vákuové a/alebo úplne utesnené.	Čas podtlaku/tesnenia nie je dostatočne dlhý.	Nastavte dlhší čas vakuu/utesnenia.
	Otvor vákuového vrecka nebol úplne a správne umiestnený pod tesniacou lištou.	Potraviny zabalte do nového vrecka a správne vložte do komory, aby sa celý otvor dal utesniť. Nepoužívajte vrecká, ktoré nepasujú na tesniaciu lištu.
	Tesniaca lišta a vnútorná vákuová komora nie sú dostatočne čisté.	Utrite povrch tesniacej lišty a vnútri vákuovej komory, aby ste udržali čisté, suché a bez nečistôt.
	Na tesniacej ploche vákuového vrecka je určitá vlhkosť, čiastočky jedla alebo nečistoty.	Utrite oblasť tesnenia vákuového vrecka, aby ste sa uistili, že je suché a čisté.
Po uzavretí vákuové vrecko stráca vákuum.	Vo vnútri vákuového vrecka sa nachádza jedlo s ostrými bodmi, ktoré preniká do vrecka, a tak do vrecka vysávača vstupuje vzduch.	Pred zabalením odrežte ostré body alebo ich zakryte.
	Niektoré potraviny môžu uvoľňovať plyny, ale aj potraviny môžu uvoľňovať plyny v dôsledku pokazenia jedla.	Potraviny pred zabalením riadne vyblednite alebo zmrazte. Ak máte pochybnosti, potraviny vyhoďte.

Identifikácia kódu chyby

Chybové kódy	Možná príčina	Možné riešenie
E01	Keď stroj nejaký čas vysáva, tlakový nátlak sa nezatvára.	- Skontrolujte, či je veko pevne zatvorené. - Skontrolujte, či je tesnenie nainštalované v správnej polohe. - Skontrolujte, či čerpadlo funguje alebo nie. - Skontrolujte, či systém tlakového spínača funguje normálne alebo nie (hadica, tlakový spínač a dátový kábel 10P)
E02	Keď stroj prejde do režimu utesnenia, mikrosplínač sa nezatvorí.	- Skontrolujte, či je veko pevne zatvorené. - Skontrolujte, či systém mikrosplínača funguje normálne alebo nie (kábel GAS1, mikrosplínač, dátový kábel 10P).
LP	Stroj počas prevádzky náhle stratil elektrické napájanie.	- Skontrolujte elektrické napájanie.

Záruka

Všetky chyby ovplyvňujúce funkčnosť spotrebiča, ktoré sa objavia do jedného roka po zakúpení, budú opravené bezplatnou opravou alebo výmenou za predpokladu, že spotrebič bol použitý a udržiavaný v súlade s pokynmi a že nebol nijakým spôsobom zneužitý ani nesprávne použitý. Vaše zákonné práva nie sú ovplyvnené. Ak sa na spotrebič vzťahuje záruka, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie). V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradzuje právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša zodpovednosťou zlikvidovať odpadové zariadenie jeho odovzdaním na určenom zbernom mieste. Nedodržanie tohto pravidla môže byť penalizované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Separovaný zber a recyklácia vášho odpadového zariadenia v čase jeho likvidácie pomôže chrániť prírodné zdroje a zabezpečiť, aby bolo recyklované spôsobom, ktorý chráni ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o tom, kde môžete odovzdať svoj odpad na recykláciu, získate od miestnej spoločnosti na zber odpadu. Výrobcovia a dovozci nenesú zodpovednosť za recykláciu, spracovanie a ekologickú likvidáciu, a to ani priamo, ani prostredníctvom verejného systému.



Kære kunde

Tak, fordi du købte dette HENDI-apparat. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, og vær især opmærksom på de sikkerhedsbestemmelser, der er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruger dette apparat første gang.

Sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!** Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Nedsænk ikke apparatets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig apparatet under rindende vand.
- **BRUG ALDRIG ET BESKADIGET APPARAT!** Kontrollér de elektriske forbindelser og ledningen regelmæssigt for skader. Hvis apparatet er beskadiget, skal du koble det fra strømforsyningen. Reparationer må kun udføres af en leverandør eller en kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal strømkablet om nødvendigt føres sikkert for at undgå utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmeflader eller risiko for at snuble.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet sluttet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengør, vedligeholder eller opbevarer det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne strømforsyningstilslutningerne. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse instruktioner vil medføre livstruende risici.
- Tilslut strømforsyningen til en lettilgængelig stikkontakt, så du straks kan tage stikket ud af kontakten i nødstilfælde.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- Forsøg aldrig selv at åbne kabinettet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restaurantens køkken, kantiner eller barpersonale osv.
- Apparatet må ikke betjenes af personer med nedsatte fysiske, sansmæssige eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden.
- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges af børn.
- Opbevar apparatet og dets elektriske tilslutninger utilgængeligt for børn.
- Brug aldrig andet tilbehør eller andet end det, der følger med apparatet, eller som producenten anbefaler. Hvis dette ikke gøres, kan det udgøre en sikkerhedsrisiko for brugeren og beskadige apparatet. Brug kun originale dele og tilbehør.

- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- Der skal være mindst 20 cm fri plads omkring apparatet til ventilation under brug.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger på apparatet fri for forhindringer.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- **VIGTIGT!** Sørg for, at pumpeolien i det mindste er over OLIE-NIVEAUET, og kontrollér regelmæssigt.
- Brug kun den medfølgende pumpeolie. Pumpens olieniveau skal kontrolleres regelmæssigt af en kvalificeret servicetekniker. Brug ikke gammel pumpeolie.
- Rør ikke for forseglingsstangen, mens den er i brug. Der er fare for forbrændinger selv efter brug. Vent, indtil forseglingsstangen er kølet af, før du rører ved den.
- Apparatet skal rengøres, og madrester skal fjernes regelmæssigt. Hvis apparatet ikke holdes rent, vil det have en skadelig indvirkning på apparatets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.



FARE FOR AT KNUSE HÆNDER! Vær forsigtig, når låget lukkes.

- Der skal udvises særlig forsigtighed ved flytning eller transport af maskinen på grund af tung vægt. Med mindst 2 personer eller ved hjælp af en vogn for at få hjælp. Flyt maskinen langsomt, forsigtigt og aldrig over 45°.

Tilsigtet brug

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt til kommercielle anvendelser, f.eks. i køkkener på restauranter, kantiner, hospitaler og i kommercielle virksomheder som bagerier, bagerier osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.
- Dette apparat er designet til at støvsuge og forsegle plastikposer med mad indeni. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Brug af apparatet til andre formål skal anses for at være misbrug af apparatet. Brugeren er eneansvarlig for forkert brug af enheden.

Installation af jordforbindelse

Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal tilsluttes en beskyttende jordforbindelse. Jordforbindelse reducerer risikoen for elektrisk stød ved at levere en flugtleddning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en netledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 3)

1. Låg
2. Låsning af klemme
3. Ventilationshuller
4. Kontrolpanel
5. Stik til strømkabel
6. Bageste dæksel
7. Visning af pumpeolieniveau
8. Fastgørelsesskruer til bagdæksel
9. Kammer
10. Klem til fastgørelse af vakuumpose
11. Forseglingsstang

Bemærkning: Indholdet af denne vejledning gælder for alle anførte elementer, medmindre andet er angivet. Udseendet kan variere fra de viste illustrationer.

Kontrolpanel

(Fig. 2 på side 3)

12. TÆND/SLUK-knap
Tryk på denne knap for at tænde eller slukke for maskinen.
13. START-knap
Maskinen har en automatisk startfunktion, som aktiveres, når låget lukkes. Hvis dette ikke er indstillet, skal du bruge START-knappen.
14. PAKNING-knap
Tryk på FORSEGLER-knappen for at stoppe vakuumprocessen og starte forseglingsprocessen.
15. SET-knap
Med låget åbent trykkes på knappen "SET" for at indstille tiden for de 3 processer (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
16. Knap til justering af tid
16.1: Øg
16.2: Fald
Tryk på disse knapper for at justere tiden for hver proces (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
17. Digitalt display
1) Den viser den resterende tid af de 3 processer (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
2) Når vakuum- og forseglingsprocessen er færdig, og låget stadig er lukket. "CLO" vises.
18. Lysindikator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)
1) Når låget er åbent, lyser indikatoren blåt. Tryk på for at justere tiden for den tilsvarende proces.
2) Under hver af processen er den tilsvarende kontrollampe tændt for at vise, hvilken del af processen der er aktiv.
19. Vakuummåler
Den viser trykniveauet inde i vakuumkammeret.

Reserve dele eller tilbehør

20. Skruenøgle (1x)
21. Skrueskruetrækker (1x)
22. Tom flaske med dyse (1x)
23. Flaske med pumpeolie (volumen: 230 ml) (1x)

Bemærk: Vakuumpose medfølger ikke.

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
- Kontrollér, at apparatet er i god stand og med alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig eller beskadiget levering bedes du straks kontakte leverandøren. I dette tilfælde må enheden ikke anvendes.
- Rengør tilbehøret og apparatet før brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).
- Sørg for, at apparatet er helt tørt.
- Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmebestandig overflade, der er sikker mod vandstænk.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.
- Gem brugervejledningen til fremtidig reference.

BEMÆRK! På grund af produktionsrester kan apparatet udsende en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og angiver ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.

Betjeningsvejledning

- Tilsæt olie til vakuumpumpen.
- Vælg den korrekte størrelse vakuumpose. [Bagbredde på 260 mm for emne 201428; 300 mm for emne 201435]. Tillad mindst 3 ~ 4 cm ekstra afstand øverst for at sikre brøndforsegling.
- Når låget holdes åbent, sættes et strømskik i en egnet stik-kontakt "OFF" vises på det digitale display. Tryk på tænd/sluk-knappen for at gå i klar-tilstand.
- Tryk derefter på SET-knappen for at vælge VAKUUMTID, FORSEGLINGSTID og MARINATETID, og juster tidspunktet for hver proces ved hjælp af knappen ØG/reducer.
- Se nedenfor for indstillingsområdet for forskellige funktioner:
1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder (med 5 sekunders interval)
2) Forseglingstid: Indstil op til 6 sekunder (med 0,5 sekunders interval)
3) Marinattid: 9 ~ 99 minutter (En cyklus varer i 9 minutter, kan indstilles op til 11 cyklusser)
- Læg maden i en vakuumpose. Læg derefter hele posen under fastgørelsesklemmen inde i maskinens kammer. Sørg for, at vakuumposens åbning er helt og korrekt under forseglingsstangen til forsegling. Og hele vakuumposen er låst af klemmen inde i kammeret.

A) Vakuum- og forseglingsproces

- Luk låget, og sæt klemmelåsen op. Maskinen starter automatisk vakuum-og-forseglingsprocessen. Hvis maskinen ikke fungerer automatisk, skal du trykke på knappen "START", og maskinen kan starte driften.
- VAKUUMTID-indikatoren lyser blåt, og maskinen starter nedtællingen
- Det digitale display viser den resterende tid af vakuumprocessen. Når vakuumprocessen er færdig, går den automatisk ind i forseglingsprocessen.
- På samme måde lyser SEAL TIME-indikatoren, og det digitale display starter nedtællingen. Den resterende tid af forseglingsprocessen vises på det digitale display.
- Nu suges luft ind i vakuumposen og kammeret ud.
- Der lyder et bip 3 gange, når forseglingsprocessen er færdig.
- "CLO" vises.
- Sæt klemmelåsen ned, og fjern den emballerede mad.

DK



B) Vakuum- og marineringsproces

- Vælg marineringsprocessen først, luk derefter låget, og sæt klemmelåsen op.
- Maskinen starter automatisk vakuum-og-marineringsprocessen.
- En cyklus af marinat proces er 9 minutter (1 minut for vakuum proces + 8 minutter opretholde vakuum).
- Der lyder et bip, når marineringen er færdig.
- "CLO" vises.
- Sæt klemmelåsen ned, og fjern den emballerede mad.

Bemærk:

1. Når maskinen kører "vakuum"-processen, kan du trykke på "SEAL"-knappen for at skifte til "forsegling"-processen med det samme.
2. Når maskinen er i drift, kan du når som helst trykke på "TÆND/SLUK"-knappen for at stoppe processen.
3. Når displayet viser "CLO", er maskinen i tomgangstilstand og kan ikke udføre nogen opgaver, uanset hvilken knap der trykkes på. Åbn låget for at få maskinen ud af denne tilstand.
4. Kontrollér, om forseglingen og vakuummet er tilstrækkeligt. Hvis ikke, justeres vakuum- og/eller forseglingstiden.

Påfyldning og tømning af vakuumpumpeolie

(Fig. 3 på side 4)

Påfyld olie på pumpen (25), hvis følgende situationer opstår.

VIGTIGT! Sørg for, at pumpeolien er over OLIENIVEAU-mærket (26), og kontrollér regelmæssigt.

1. Før første brug skal pumpen fyldes med olie (leveres).
2. Når olieniveauet er under OLIENIVEAU-mærket.
3. Når maskinens ydeevne forringes.
4. Tøm og fyld pumpen med olie hver sjette måned.

A) Påfyldning af olieprocedurer

(Fig. 3 på side 4)

- Brug skruetrækkeren (medfølger) til at løsne skruerne på bagdækslet, fjern dækslet for at blottlægge pumpen.
- Skru skruenhætten (24) af mod uret med et værktøj (medfølger ikke).
- Påfyld pumpeolie ved hjælp af olieflasken (27, medfølger), indtil oliestanden er over OLIENIVEAU-mærket.
- Stram skruenhætten med uret ved hjælp af et værktøj (medfølger ikke).
- Genmontering af bagdækslet ved at fastgøre skruerne med en skruetrækker (medfølger).

B) Tømningsprocedurer

(Fig. 4 på side 4)

- Tag en opsamlingsbeholder og anbring den under olieaftapningsporten, som er dækket af sekskantskruen.
- Løsn sekskantskruen (28) mod uret ved hjælp af skruenøglen (medfølger).
- Når al olien er drænet, skrues hætten på igen med uret, og den strammes.

Vigtigt

1. Bortskaf den dræned pumpeolie i henhold til miljøbestemmelserne.
2. Efter genpåfyldning af pumpeolie skal maskinen placeres i vandret position. Vip ikke maskinen over.

Oplysninger om opbevaring og sikkerhed af fødevarer

- Denne pakkemaskine til vakuumkanre bruger vakuumforseglingsteknikken til at lufttætte emballere madvarer. Vakuummemballage er en nem og effektiv måde at pakke en række fødevarer på, fordi det kan forhindre fordærv og forlænge holdbarheden af fødevarer. Manglen på luft i posen hindrer væksten af bakterier og former. Du kan købe mad i store mængder og vakuumpakke dem uden trussel om madspild.
- Vær dog opmærksom på, at ikke alle slags fødevarer kan drage fordel af vakuummemballage. Brug aldrig vakuummemballage til opbevaring af hvidløg eller svampe som f.eks. svampe. En farlig kemisk reaktion vil finde sted, når luften fjernes, hvilket forårsager, at disse fødevarer er farlige, hvis de indtages. Grøntsager skal vaskes og skrælles før emballering for at dræbe eventuelle enzymer, der kan forårsage forringelse, når luft fjernes under vakuummemballage.

Fødevarer	Opbevaring af vakuumfryser	Opbevaring af vakuumkøleskab
Frisk oksekød og kalvekød	1-3 år	1 måned
Kød på jorden	1 år	1 måned
Frisk svinekød	2-3 år	2-4 uger
Frisk fisk	2 år	2 uger
Frisk fjerkræ	2-3 år	2-4 uger
Røget kød	3 år	6-12 uger
Frisk producent, Blanché	2-3 år	2-4 uger
Friske frugter	2-3 år	2 uger
Hård ost	6 måneder	6-12 uger
Snitskåret Deli-kød	anbefales ikke	6-12 uger
Frisk pasta	6 måneder	2-3 uger

Bemærkning: Ovenstående tabel er kun til reference og foreslår at følge lokale hygiejniske og epidemiologiske bestemmelser.

Rengøring og vedligeholdelse

- **BEMÆRKNING!** Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.
- Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vandet, da delene bliver våde, og der kan opstå elektrisk stød.
- Hvis apparatet ikke holdes i en god renlighedstilstand, kan det påvirke apparatets levetid negativt og resultere i en farlig situation.
- Madrester skal regelmæssigt rengøres og fjernes fra apparatet. Hvis apparatet ikke rengøres korrekt, vil det reducere dets levetid og kan resultere i en farlig tilstand under brug.

Rengøring

- Rengør den afkølede ydre overflade med en klud eller svamp, der er let fugtet med en mild sæbeopløsning.
- Af hygiejnehensyn skal apparatet rengøres før og efter brug.

- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, slibende svampe eller rengøringsmidler, der indeholder klor. Brug ikke ståluld, metalredskaber eller skarpe eller spidse genstande til rengøring. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!

Vedligeholdelse

- Kontrollér apparatets drift regelmæssigt for at forhindre alvorlige ulykker.
- Hvis du ser, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller at der er et problem, skal du stoppe med at bruge det, slukke det og kontakte leverandøren.
- Alt vedligeholdelses-, installations- og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede og autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.
- Kontrollér farven på pumpeolien regelmæssigt gennem displayet. Olien skal være klar, klar og over MIN-niveauet.
- Hvis pumpeolien bliver mudret og mørk, betyder det, at olien indeholder urenheder og skal udskiftes.
- Skift pumpeolien i mindst hver 6. måned.

Transport og opbevaring

- Før opbevaring skal du altid sørge for, at apparatet er blevet frakoblet strømforsyningen og helt afkølet.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Anbring aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige det.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i drift. Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når du flytter det, og hold det nede i bunden.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du tjekke nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, bedes du kontakte leverandøren/tjenesteudbyderen.

Problemer	Mulig årsag	Mulig løsning
Maskinen tænder ikke.	Strømtikket er ikke tilsluttet korrekt til stikkontakten.	Sørg for, at strømtikket er tilsluttet korrekt til stikkontakten.
	Der trykkes ikke på tænd/sluk-knappen.	Tryk på tænd-/sluk-knappen for at starte maskinen, hvis den ikke kan starte automatisk.

Vakuumposen er ikke vakuum og/eller forsegleet helt.	Vakuum-/forseglingstiden er ikke lang nok.	Indstil længere vakuum-/forseglingstid.
	Vakuumposens åbning var ikke helt og korrekt placeret under forseglingsstangen.	Pak maden i en ny pose, og anbring den korrekt i kammeret, så hele åbningen kan forsegles. Brug ikke poser, der ikke passer til forseglingsstangen.
	Forseglingsstangen og det indvendige vakuumkammer er ikke rene nok.	Tør overfladen af forseglingsstangen og inde i vakuumkammeret for at holde den ren, tør og fri for snavs.
Vakuumposen mister vakuum efter forsegling.	Der er noget fugt, madpartikler eller snavs på vakuumposens forseglingsområde.	Tør vakuumposens forseglingsområde af for at sikre, at den er tør og ren.
	Inde i vakuumposen er der mad med skarpe punkter til at trænge ind i posen, og der trænger dermed luft ind i vakuumposen.	Klip de skarpe punkter af, eller dæk dem, før du pakker dem.
	Nogle fødevarer kan frigive gasser og også fødevarer kan frigive gasser på grund af mad fordærv.	Blanchér eller frosset maden korrekt inden emballering. Bortskaf maden, hvis du er i tvivl.

Identifikation af fejlkode

Fejlkode	Mulig årsag	Mulig løsning
E01	Når maskinen støvsuger i et stykke tid, lukker trykspændingen ikke.	- Kontrollér, om låget er lukket tæt. - Kontrollér, om pakningen er monteret i den rigtige position. - Kontrollér, om pumpen fungerer eller ej. - Kontrollér, at trykkontaktssystemet fungerer normalt eller ej (slange, trykkontakt og 10P datakabel)
E02	Når maskinen går i forseglings-tilstand, lukker mikrokontakten ikke.	- Kontrollér, om låget er lukket tæt. - Kontrollér, om mikrokontaktsystemet fungerer normalt eller ej (GAS1-kabel, mikrokontakt, 10P-datakabel).
LP	Maskinen mistede pludselig strømforsyningen under drift.	- Kontrollér den elektriske strømforsyning.

DK



Garanti

Enhver defekt, der påvirker apparatets funktion, og som bliver synlig inden for et år efter købet, vil blive repareret gratis, forudsat at apparatet er blevet brugt og vedligeholdt i overensstemmelse med anvisningerne og ikke er blevet misbrugt eller misbrugt på nogen måde. Dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke. Hvis apparatet er dækket af garantien, skal du angive, hvor og hvornår det blev købt og inkludere købsbevis (f.eks. kvittering).

I overensstemmelse med vores politik om kontinuerlig produktudvikling forbeholder vi os ret til at ændre produkt-, emballage- og dokumentationsspecifikationer uden varsel.

Kassering og miljø



Når apparatet tages ud af drift, må produktet ikke bortkaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortkaffe dit affaldsudstyr ved at aflevere det til et udpeget indsamlingssted. Manglende overholdelse af denne

regel kan straffes i overensstemmelse med gældende regler for bortkaffelse af affald. Den separate indsamling og genbrug af dit affaldsudstyr på bortkaffelsestidspunktet vil bidrage til at bevare naturressourcerne og sikre, at det bruges på en måde, der beskytter menneskers sundhed og miljøet.

For yderligere oplysninger om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bedes du kontakte dit lokale affaldsselskab. Producenterne og importørerne tager ikke ansvar for genbrug, behandling og økologisk bortkaffelse, hverken direkte eller gennem et offentligt system.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän HENDI-laitteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ja kiinnitä erityistä huomiota alla oleviin turvallisuusmääräyksiin ennen laitteen ensimmäistä asennusta ja käyttöä.

Turvallisuusohjeet

- Käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu, tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
-  **VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!** Älä yritä korjata laitetta itse. Älä upota laitteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.
- **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VAURIOITUNUTTA LAITETTA!** Tarkista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Vain toimittaja tai pätevä henkilö saa tehdä korjauksia vaaratilanteiden ja loukkaantumisten välttämiseksi.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa turvallisesti, jotta vältetään tahaton vetäminen, vaurioituminen, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.

- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen merkinnoissa mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Älä koske pistokkeeseen/sähköliitäntöihin märillä tai kosteilla käsillä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoo veteen, irrota virransyöttöliitännät välittömästi. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Kytke virtalähde helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa laitteen välittömästi hätätilanteessa.
- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa ja pidä johto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä, vaan vedä sen sijaan aina pistokkeesta.
- Älä koskaan kannu laitetta sen johdosta.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinväriset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet, tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa.
- Lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Pidä laite ja sen sähköliitännät poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita. Muussa tapauksessa vaarana voi olla käyttäjän turvallisuus ja laitteen vaurioituminen. Käytä vain alkuperäisiä osia ja lisävarusteita.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (bensini, sähkö, hiililiesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.

Erityiset turvallisuusohjeet

- **TÄRKEÄÄ!** Varmista, että pumpun öljy on vähintään ÖLJY-TASON yläpuolella ja tarkista se säännöllisesti.
- Käytä vain mukana toimitettua pumppuöljyä. Pätevän huoltoteknikon on tarkastettava pumpun öljytaso säännöllisesti. Älä käytä vanhaa pumppuöljyä.
- Älä koske tiivistystankoon käytön aikana. Palovammojen vaara on olemassa myös käytön jälkeen. Odota, kunnes tiivistetankko on jäähtynyt, ennen kuin kosketat sitä.
- Laite on puhdistettava ja ruokajäämät poistettava säännöllisesti. Jos laitetta ei pidetä puhtaana, se vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.





KÄSIEN MURSKAAMISEN VAARA! Ole varovainen sulkiessasi kantha.

- Ole erityisen varovainen siirtäessäsi tai kuljettaessasi konetta raskaan painon vuoksi. Vähintään 2 henkilöä tai kärryä avun saamiseksi. Liikuta konetta hitaasti ja varovasti, eikä sitä saa koskaan kallistaa yli 45 asteen kulmaan.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa soveluksissa, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja liikeyritysten, kuten leipomoiden, butcheries-tuotteiden jne. keittiöissä, mutta ei jatkuvaan ruoan massatuotantoon.
- Tämä laite on tarkoitettu muovipussien imurointiin ja tiivistämiseen, kun sisällä on elintarvikkeita. Muu käyttö voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjää on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu suojausluokan I laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohdtimeen.

Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

1. Kansi
2. Puristimen lukitus
3. Tuuletusaukot
4. Ohjauspaneeli
5. Virtajohdon pistoke
6. Takakansi
7. Pumpun öljytason näyttö
8. Takakannen kiinnitysruuvit
9. Kammio
10. Puristin alipainepussin kiinnittämiseen
11. Tiivistetanko

Huomautus: Tämän oppaan sisältö koskee kaikkia luetteluja kohteita, ellei toisin mainita. Ulkonäkö voi poiketa esitetyistä kuvista.

Ohjauspaneeli

(Kuva 2 sivulla 3)

12. ON/OFF-painike
Kytke kone päälle tai pois päältä painamalla tätä painiketta.
13. KÄYNNISTÄ-painike
Koneessa on automaattinen käynnistystoiminto, joka aktivoituu, kun kansi suljetaan. Jos tätä ei ole asetettu, käytä START-painiketta.
14. SEAL-painike
Paina SEAL-painiketta tyhjiöprosessin pysäyttämiseksi ja tiivistysprosessin aloittamiseksi.
15. ASETA-painike

Kun kansi on auki, paina painiketta "SET" asettaaksesi 3 prosessin ajan (LÄMMITYSAIKA, TIIVISTEAIKA ja MARINAATTI).

16. Ajan säätöpainike
 - 16.1: Lisää
 - 16.2: VähennäPaina näitä painikkeita säätääksesi kunkin prosessin aikaa (LÄMMITYSAIKA, TIIVISTEAIKA ja MARINAATTI).
17. Digitaalinen näyttö
 - 1) Näyttää 3 prosessin jäljellä olevan ajan (LÄMMITYSAIKA, TIIVISTEAIKA ja MARINAATTI).
 - 2) Kun tyhjiö- ja tiivistysprosessi on päättynyt ja kansi on edelleen kiinni. Näkyviin tulee teksti "CLO".
18. Merkkivalo (LÄMMITYSAIKA / TIIVISTEAIKA / MARINAATTI)
 - 1) Kun kansi on auki, merkkivalo palaa sinisenä. Säädä vastaavan prosessin aikaa painamalla -painiketta.
 - 2) Vastaava merkkivalo PALAA kunkin prosessin aikana ja osoittaa, mikä prosessin osa on aktiivinen.
19. Alipainemittari
Se näyttää alipainekammion sisäisen painetason.

Varaosat tai lisävarusteet

20. Jakoavain (1x)
 21. Ruuviavain (1x)
 22. Tyhjennä pullo suuttimella (1x)
 23. Pumppuöljypullo (tilavuus: 230 ml) (1 x)
- Huomautus: Imupussi ei sisälly toimitukseen.

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Tarkista, että laite on hyvässä kunnossa ja että siinä on kaikki lisävarusteet. Jos toimitus on puutteellinen tai vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Tässä tapauksessa laitetta ei saa käyttää.
- Puhdista lisävarusteet ja laite ennen käyttöä (katso ==> Puhdistus ja huolto).
- Varmista, että laite on täysin kuiva.
- Aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle, joka on turvallinen vesiroiskeita vastaan.
- Säilytä pakkaus, jos aiot säilyttää laitetta tulevaisuudessa.
- Säilytä käyttöopas myöhempiä tarvetta varten.

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi ensimmäisten käyttökertojen aikana lähteä kevyt tuoksu. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.

Käyttöohjeet

- Lisää öljyä alipainepumppuun.
- Valitse oikean kokoinen tyhjiöpussi. (Pussin leveys 260 mm tuotteelle 201428; 300 mm tuotteelle 201435). Jätä yläosaan vähintään 3–4 cm ylimääräistä tilaa hyvän tiiviyn varmistamiseksi.
- Kun kansi on auki, aseta pistoke sopivaan pistorasiaan, digitaalinäytössä näkyy OFF. Siirry valmiustilaan painamalla virtapainiketta.
- Paina seuraavaksi ASETUSPAINIKETTA valitaksesi ALIPAINENAIKA, TIIVISTEAIKA ja MARINOINTIAIKA, säädä kunkin prosessin aikaa käyttämällä lisäys-/vähennyspainiketta.
- Katso alta eri toimintojen asetusalue:
 - 1) Imauika: 5–90 sekuntia (5 sekunnin välein)



- 2) Tiivistymisaika: Aseta enintään 6 sekunniksi (0,5 sekunnin välein)
- 3) Marinaattiaika: 9–99 minuuttia (yksi ohjelma kestää 9 minuuttia, voidaan asettaa enintään 11 jaksolle)
- Laita ruoka tyhjiöpussiin. Aseta sitten koko pussi koneen kammion sisällä olevan kiinnityspuristimen alle. Varmista, että tyhjiöpussin aukko on kokonaan ja asianmukaisesti tiivistetangon alla sulkemista varten. Ja koko tyhjiöpussi on lukittu säiliön sisällä olevalla puristimella.

A) Tyhjiö- ja tiivisteprosessi

- Sulje kansi ja aseta puristimen lukko paikalleen. Kone aloittaa tyhjiö- ja tiivisteprosessin automaattisesti. Jos kone ei toimi automaattisesti, paina "START"-painiketta ja kone voi käynnistää toiminnon.
- ALIPAINAID-merkkivalo palaa sinisenä ja kone aloittaa ajanlaskennan
- Digitaalinäytössä näkyy tyhjiöprosessin jäljellä oleva aika. Kun tyhjiöprosessi on valmis, se siirtyy tiivistysprosessiin automaattisesti.
- Samoin SEAL TIME -merkkivalo syttyy ja digitaalinäyttö käynnistää ajanlaskennan. Jäljellä oleva tiivistysaika näkyy digitaalinäytössä.
- Imupussin ja kammion sisällä oleva ilma imetään ulos.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki 3 kertaa, kun tiivistysprosessi on päättynyt.
- Näkyviin tulee teksti "CLO".
- Laita puristimen lukko alas ja ota pakatut elintarvikkeet pois.

B) Alipaine- ja Marinat-prosessi

- Valitse ensin marinointiprosessi, sulje sitten kansi ja aseta puristinlukko paikalleen.
- Kone käynnistää alipaine- ja veneilyprosessin automaattisesti.
- Yksi marinaattiprosessisykli on 9 minuuttia (1 minuutti alipaineprosessille + 8 minuuttia alipaineen ylläpitämiseksi).
- Kun marinaatioprosessi on valmis, kuuluu äänimerkki.
- Näkyviin tulee teksti "CLO".
- Laita puristimen lukko alas ja ota pakatut elintarvikkeet pois.

Huomautus:

1. Kun kone käyttää "tyhjiö"-prosessia, voit painaa "SEAL"-painiketta vaihtaaksesi "tiivistys"-prosessiin välittömästi.
2. Kun kone on käynnissä, voit pysäyttää prosessin milloin tahansa painamalla virtapainiketta.
3. Kun näytössä näkyy "CLO", kone on valmiustilassa eikä voi suorittaa mitään tehtäviä riippumatta siitä, mitä painiketta painetaan. Avaa kansi, jotta kone poistuu tästä tilasta.
4. Tarkista, onko tiiviste ja alipaine riittävä. Jos näin ei ole, säädä alipaine- ja/tai tiivistysaikaa.

Tyhjiöpumppuöljyn lisääminen ja tyhjentäminen (Kuva 3 sivulla 4)

Lisää öljyä pumppuun (25) seuraavissa tilanteissa.

- TÄRKEÄÄ!** Varmista, että pumpun öljy on ÖLJYTASON merkin (26) yläpuolella ja tarkista se säännöllisesti.
1. Ennen ensimmäistä käyttökertaa pumppu on täytettävä öljyllä (toimitetaan mukana).
 2. Kun öljytaso on ÖLJYTASO-merkinnän alapuolella.
 3. Kun koneen suorituskyky heikkenee.

4. Tyhjennä pumppu ja täytä se öljyllä kuuden kuukauden välein.

A) Öljyn lisääminen

(Kuva 3 sivulla 4)

- Irrota takakannen ruuvit ruuvimeisselillä (toimitetaan mukana) ja irrota kansi, jotta pumppu tulee näkyviin.
- Kierrä kierrekorkkia (24) vastapäivään työkalulla (ei sisälly toimitukseen).
- Lisää pumppuöljyä öljypullon (27, mukana) avulla, kunnes öljytaso on ÖLJYTASO-merkinnän yläpuolella.
- Kiristä kierrekorkki myötäpäivään työkalulla (ei sisälly toimitukseen).
- Asenna takakansi takaisin paikalleen kiinnittämällä ruuvit ruuviavaimella (toimitetaan mukana).

B) Tyhjennys

(Kuva 4 sivulla 4)

- Ota keräysastia ja aseta se öljyn tyhjennysaukon alle, joka on kuusiokantaruuvien peitossa.
- Löysää kuusioruuvia (28) vastapäivään avaimella (toimitetaan mukana).
- Kun öljy on valunut pois, kierrä korkki takaisin kiinni myötäpäivään ja kiristä se.

Tärkeää

1. Hävitä tyhjennetty pumppuöljy ympäristömääräysten mukaisesti.
2. Kun pumppuöljy on täytetty uudelleen, aseta kone vaaka-suoraan asentoon. Älä kallista konetta.

Elintarvikkeiden säilytys- ja turvallisuustiedot

- Tämä tyhjiökammion pakkaus kone käyttää tyhjiöintimenetelmää ruoan ilmatiiviiseen pakkaamiseen. Alipainepakkaus on helppo ja tehokas tapa pakata erilaisia elintarvikkeita, sillä se voi estää pilaantumisen ja pidentää elintarvikkeiden säilyvyyttä. Ilman puute pussissa estää bakteerien ja homeiden kasvun. Voit ostaa suuria ruokamääriä ja tyhjiöpakatta ne ilman ruokajätteen uhkaa.
- Muista kuitenkin, että kaikki elintarvikkeet eivät voi hyötyä tyhjiöpakkauksista. Älä koskaan säilytä valkosipulia tai sieniiä, kuten sieniiä, tyhjiöpakkauksessa. Ilman poistuessaa tapahtuu vaarallinen kemiallinen reaktio, jolloin nämä elintarvikkeet ovat vaarallisia nieltynä. Vihannekset on pestävä ja kuorittava ennen pakkaamista, jotta mahdolliset estäytyvät tuhoutuvat, kun ilma poistetaan tyhjiöpakkauksesta.

Ruoka	Tyhjiöpakastimen säilytys	Tyhjiöjääkaappin säilytys
Tuoretta nautanlihaa ja vasikkaa	1–3 vuotta	1 kuukausi
Maaperäliha	1 vuosi	1 kuukausi
Tuoretta porseanlihaa	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Tuore kala	2 vuotta	2 viikkoa
Tuore siipikarja	2–3 vuotta	2–4 viikkoa
Savustetut lihat	3 vuotta	6–12 viikkoa



Tuoretta tuotetta, tyhjä	2-3 vuotta	2-4 viikkoa
Tuoreet hedelmät	2-3 vuotta	2 viikkoa
Kovat juustot	6 kuukautta	6-12 viikkoa
Viipaloidut Deli-lihat	ei suositella	6-12 viikkoa
Tuoretta pastaa	6 kuukautta	2-3 viikkoa

Huomautus: Yllä oleva taulukko on tarkoitettu vain viitteeksi, ja siinä on suositeltavaa noudattaa paikallisia hygienia- ja epidemiologisia määräyksiä.

Puhdistus ja huolto

- **HUOMIO!** Irrota laite aina virtalähteestä ja jäähtyvä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen vesisuihkua tai höyrynimuria äläkä työnä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.
- Jos laitetta ei pidetä hyvässä kunnossa, se voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Elintarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti ja poistettava laitteesta. Jos laitetta ei puhdisteta kunnolla, sen käyttöikä lyhenee ja se voi aiheuttaa vaaratilanteen käytön aikana.

Puhdistus

- Puhdista jäähdytetty ulkopinta mietoon saippualluokseen kostutetulla liinalla tai sienellä.
- Hygieniasyistä laite on puhdistettava ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia sieniä tai klooripitoisia puhdistusaineita. Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa, metallisia välineitä tai teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos huomaat, että laite ei toimi kunnolla tai että siinä on ongelma, lopeta sen käyttö, sammuta se ja ota yhteys toimittajaan.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava erikoistuneiden ja valtuutettujen teknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.
- Tarkista pumppuöljyn väri säännöllisesti näytöstä. Öljyn tulee olla kirkasta ja kirkasta ja MIN-tason yläpuolella.
- Jos pumppuöljy muuttuu mutaiseksi ja tummuu, se tarkoittaa, että öljyssä on epäpuhtauksia ja se on vaihdettava.
- Vaihda pumpun öljy vähintään 6 kuukauden välein.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on irrotettu virtalähteestä ja että se on täysin jäähtynyt.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.

- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrät sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos et vielääkään pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä toimittajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Kone ei käynnisty.	Virtapistoketta ei ole kytketty kunnolla pistorasiaan.	Varmista, että pistoke on kytketty kunnolla pistorasiaan.
	ON/OFF-painiketta ei ole painettu.	Käynnistä kone painamalla virtapainiketta, jos se ei käynnisty automaattisesti.
Tyhjiöpussia ei ole imuroitu ja/tai sinetöity kokonaan.	Tyhjiö-/tiiviste aika ei ole riittävän pitkä.	Aseta pitempi imu-/tiivistysaika.
	Tyhjiöpussin aukkoa ei ole kokonaan ja asianmukaisesti asetettu tiivistetangon alle.	Pakkaa ruoka uuteen pussiin ja aseta se kunnolla kammioon, jotta koko aukko voidaan sulkea. Älä käytä pusseja, jotka eivät sovi tiivistystankoon.
	Tiivistystanko ja sisäalipainekammio eivät ole riittävän puhtaita.	Pyyhi tiivistetangon pinta ja tyhjiökammion sisäpuoli pitaaksesi ne puhtaina, kuivina ja puhtaina roskista.
	Imupussin tiivistealueella on kosteutta, ruokahiukkasia tai roskaa.	Pyyhi p?lupussin tiivistealue varmistaksesi, ett? se on kuiva ja puhdas.
Imupussi menettää alipaineen sinetöinnin jälkeen.	Imupussin sisällä on ruokaa, jossa on teräviä kohtia, jotka tunkeutuvat pussiin ja siten ilmaa pääsee imupussiin.	Leikkaa terävät kohdat pois tai peitä ne ennen pakkaamista.
	Jotkin ruoat voivat vapauttaa kaasuja, myös ruoat voivat vapauttaa kaasuja ruoan pilaantumisen vuoksi.	Pehmennä tai pakasta elintarvikkeet asianmukaisesti ennen pakkaamista. Hävitä ruoka, jos olet epävarma.

Virhekoodin tunnistus

Virhekoodit	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
E01	Kun kone imuroi jonkin aikaa, paine siw. ei sulkeudu.	- Tarkista, että kansi on tiukasti kiinni. - Tarkista, että tiiviste on asennettu oikeaan asentoon. - Tarkista, toimiiko pumppu. - Tarkista, että painekytinjärjestelmä toimii normaalisti tai ei toimi (letku, painekytin ja 10P-datajohto)



E02	Kun kone siirty tiivistystilaan, mikrokytkin ei sulkeudu.	- Tarkista, että kansi on tiukasti kiinni. - Tarkista, toimiiko mikrokytkinjärjestelmä normaalisti vai ei (GAS1-kaapeli, mikrokytkin, 10P-data-johdot).
Nestekaasu	Koneen virransyöttö katkesi äkillisesti käytön aikana.	- Tarkista virransyöttö.

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisääntöihin oikeuksiin. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotosite (esim. kuitti). Pidätämme oikeuden muuttaa tuote-, pakkaus- ja dokumentitietoja ilman erillistä ilmoitusta tuotekehityksen jatkuvan menettelytavan mukaisesti.

Hävittäminen ja ympäristö



Kun poistat laitteen käytöstä, tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan on sinun vastuullasi hävittää jätealaitteistosi luovuttamalla se määrätyle keräyspisteelle. Tämän säännön noudattamatta jättämisestä voidaan rangaista soveltuvien jätteiden hävittämistä koskevien määräysten mukaisesti. Jätealaitteiston erillinen keräys ja kierrätys hävittämisen yhteydessä auttaa säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että se kierrätetään tavalla, joka suojaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä.

Lisätietoja siitä, mihin jätte voidaan viedä kierrätettäväksi, saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätteenkeräysyhtiöön. Valmistajat ja maahantuojat eivät ota vastuuta kierrätyksestä, käsitteystä ja ekologisesta hävittämisestä joko suoraan tai julkisen järjestelmän kautta.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette HENDI-produktet. Les denne bruksanvisningen nøye, og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene som er beskrevet nedenfor, før du installerer og bruker dette apparatet for første gang.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Bruk apparatet kun til det formålet det er beregnet for, som beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk og feil bruk.
-  **FARE! RISIKO FOR ELEKTRISK STØT!** Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Ikke senk de elektriske delene av apparatet ned i vann eller andre væsker. Hold aldri apparatet under rennende vann.
- **BRUK ALDRI ET SKADET APPARAT!** Kontroller de elektriske tilkoblingene og ledningen regelmessig for eventuelle skader. Hvis den er skadet, må du koble produktet fra strømforsyningen. Alle reparasjoner skal kun utføres av en leverandør eller

kvalifisert person for å unngå fare eller skade.

- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du om nødvendig føre strømkabelen for å unngå utilsiktet trekking, at den kommer i kontakt med varmeplaten eller forårsaker snublefare.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer det.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på apparatets etikett.
- Ikke berør støpselet/elektriske koblinger med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du fjerne strømforsyningskontaktene umiddelbart. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Hvis disse instruksjonene ikke følges, vil det føre til livstruende risikoer.
- Koble strømforsyningen til et lett tilgjengelig strømuttak slik at du umiddelbart kan koble fra apparatet i nødstilfeller.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i selve strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten. Trekk alltid i stedet.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Prøv aldri å åpne kabinettet til produktet selv.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet skal betjenes av opplært personell på kjøkenet til restauranten, kantine- eller barpersonell, osv.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser produktet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brennbare materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- La det være en avstand på minst 20 cm rundt apparatet for ventilasjon under bruk.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger på produktet fri for hindringer.



Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- **VIKTIG!** Sørg for at pumpeoljen er minst over OLJENIVÅET og kontroller regelmessig.
- Bruk kun den medfølgende pumpeoljen. Pumpeoljenivået bør kontrolleres regelmessig av en kvalifisert servicetekniker. Ikke bruk gammel pumpeolje.
- Ikke berør tetningsstangen mens den er i bruk. Det er fare for brannskader selv etter bruk. Vent til tetningsstangen er avkjølt før du berører den.
- Produktet må rengjøres og matrester må fjernes regelmessig. Hvis produktet ikke vedlikeholdes i ren tilstand, vil dette føre til en skadelig effekt på produktets levetid og kan føre til en farlig tilstand under bruk.



FARE FOR Å KNUSE HENDER! Vær forsiktig når du lukker lokket.

- Vær spesielt forsiktig når du flytter eller transporterer maskinen på grunn av tung vekt. Med minst 2 personer eller ved hjelp av en tralle for assistanse. Beveg maskinen sakte, forsiktig og aldri skråstilt over 45°.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er ment for kommersiell bruk, for eksempel på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i kommersielle virksomheter som bakerier, slakter osv., men ikke for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Dette apparatet er utformet for støvsuging og forsegling av plastposer med mat på innsiden. All annen bruk kan føre til skade på apparatet eller personskade.
- Bruk av apparatet til andre formål skal anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal alene være ansvarlig for feil bruk av enheten.

Installasjon av jording

Dette apparatet er klassifisert som beskyttelsesklasse I og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en rømmingsledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsstøpsel eller elektriske koblinger med jordingsledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordat.

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 3)

1. Løkk
2. Klemmelås
3. Ventilasjonshull
4. Kontrollpanel
5. Kontakt for strømledning
6. Bakdeksel
7. Visning av pumpeoljenivå
8. Festeskruer for bakdeksel
9. Kammer
10. Klemme for feste av vakuumpose
11. Forseglingsstang

Merknad: Innholdet i denne håndboken gjelder for alle oppførte elementer med mindre annet er spesifisert. Utseendet kan variere fra illustrasjonene som vises.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på side 3)

12. PÅ/AV-knapp
Trykk på denne knappen for å slå maskinen på eller av.
13. START-knapp
Maskinen har en automatisk startfunksjon som aktiveres når lokket lukkes. Hvis dette ikke er angitt, bruk START-knappen.
14. SEAL-knapp
Trykk på SEAL-knappen for å stoppe vakuumprosessen og starte forseglingsprosessen.
15. SET-knapp
Med lokket åpent trykker du på «SET»-knappen for å stille inn tiden for de tre prosessene (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
16. Knapp for tidsjustering
16.1: Økning
16.2: Reduser
Trykk på disse knappene for å justere tiden for hver prosess (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
17. Digital skjerm
1) Den viser gjenværende tid for de 3 prosessene (VACUUM TIME, SEAL TIME og MARINATE).
2) Når vakuumpose og forseglingsprosessen er ferdig og lokket fortsatt er lukket. «CLO» vises.
18. Lysindikator (VACUUM TIME / SEAL TIME / MARINATE)
1) Med lokket åpent vil indikatoren lyse blått, trykk på for å justere tidspunktet for den tilsvarende prosessen.
2) Under hver prosess er den tilsvarende lysindikatoren PÅ for å vise hvilken del av prosessen som er aktiv.
19. Vakuummåler
Den viser trykknivået inne i vakuumpose.

Reservedeler eller tilbehør

20. Nøkkel (1x)
 21. Skrutrekker (1x)
 22. Tom flaske med dyse (1x)
 23. Flaske med pumpeolje (volum: 230 ml) (1x)
- Merk: Vakuumpose er ikke inkludert.

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
 - Kontroller at enheten er i god stand og med alt tilbehør. Ved ufullstendig eller skadet levering, ta kontakt med leverandøren umiddelbart. I dette tilfellet må du ikke bruke enheten.
 - Rengjør tilbehøret og produktet før bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).
 - Sørg for at produktet er helt tørt.
 - Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
 - Oppbevar emballasjen hvis du har tenkt å oppbevare produktet i fremtiden.
 - Ta vare på brukerhåndboken for fremtidig referanse.
- MERK!** På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt i løpet av de første bruksområdene. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilt.

NO



Bruksanvisning

- Fyll på olje i vakuumpumpen.
- Velg riktig størrelse på vakuumposen. [Bagbredde på 260 mm for del 201428; 300 mm for del 201435]. La det være minst 3 – 4 cm ekstra avstand øverst for å sikre brønnforsegling.
- Når lokket er åpent, setter du inn en strømplugg i en eget stikkontakt "AV" på det digitale displayet. Trykk på PÅ/AV-knappen for å gå inn i klar-tilstand.
- Trykk deretter på SET-knappen for å velge VAKUUMTID, FORSEGLINGSTID og MARINATTID, og juster tiden for hver prosess ved å bruke ØK/reduser-knappen.
- Se nedenfor for innstillingsområdet for ulike operasjoner:
 - 1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder [med 5 sekunders intervall]
 - 2) Tetningstid: Sett opp til 6 sekunder [med 0,5 sekunders intervall]
 - 3) Marinetid: 9 ~ 99 minutter [En syklus varer i 9 minutter, kan stilles inn opptil 11 sykluser]
- Legg maten i en vakuumpose. Legg deretter hele posen under festeklemmen inne i maskinens kammer. Sørg for at åpningen på vakuumposen er helt og riktig under tetningsstangen for forsegling. Og hele vakuumposen låses av klemmen inne i kammeret.

A) Vakuum- og forseglingsprosess

- Lukk lokket og sett opp klemmelåsen. Maskinen starter vakuump- og tetningsprosessen automatisk. Hvis maskinen ikke fungerer automatisk, trykker du på START-knappen og maskinen kan starte driften.
- VAKUUMTID-indikatoren lyser blått og maskinen starter nedtellingen
- Det digitale displayet viser gjenværende tid for vakuump- prosessen. Når vakuump- prosessen er ferdig, går den automatisk inn i forseglingsprosessen.
- På samme måte vil SEAL TIME-indikatoren lyse og det digitale displayet vil starte nedtellingen. Gjenværende tid for forseglingsprosessen vises på det digitale displayet.
- Nå suges luft inne i vakuumposen og kammeret ut.
- Et pip høres 3 ganger når forseglingsprosessen er ferdig.
- «CLO» vises.
- Sett ned klemmelåsen og ta bort den pakke- de maten.

B) Vakuum- og marineringsprosess

- Velg først marineringsprosess, lukk deretter lokket og sett opp klemmelåsen.
- Maskinen starter vakuump- og marinert- prosessen automa- tisk.
- En syklus med marineringsprosess er 9 minutter [1 minutt for vakuump- prosess + 8 minutter for å opprettholde vakuump-].
- Et pip høres når marineringsprosessen er ferdig.
- «CLO» vises.
- Sett ned klemmelåsen og ta bort den pakke- de maten.

Merk:

1. Når maskinen bruker «vakuump-»-prosessen, kan du trykke på «SEAL»-knappen for å bytte til «forsegling»-prosessen umiddelbart.
2. Når maskinen er i bruk, kan du trykke på PÅ/AV-knappen for å stoppe prosessen når som helst.
3. Når displayet viser "CLO", er maskinen i inaktiv modus og kan ikke utføre noen oppgaver uansett hvilken knapp som

trykkes. Åpne lokket for å få maskinen ut av denne modusen.

4. Kontroller om forseglingen og vakuump- er tilstrekkelig. Hvis ikke, juster vakuump- og/eller forseglingstiden.

Fyll på og tømme ut vakuumpumpeolje

(Fig.3 på side 4)

Fyll på olje i pumpen [25] hvis følgende situasjoner oppstår.

VIKTIG! Kontroller at pumpeoljen er over OLJENIVÅ-merket [26], og kontroller regelmessig.

1. Før første gangs bruk må pumpen fylles med olje (følger med).
2. Når oljenivået er under OLJENIVÅ-merkingen.
3. Når ytelsen til maskinen forringes.
4. Tøm ut og fyll pumpen på nytt med olje hver sjuette måned.

A) Legge til oljeprosedyrer

(Fig.3 på side 4)

- Bruk skrutrekkeren (følger med) til å løse skruene på bak- dekslet, fjern dekslet for å eksponere pumpen.
- Vri av skruheten [24] mot klokken med et verktøy (ikke in- kludert).
- Fyll på pumpeolje med oljeflasken [27, medfølger] til oljenivå- et er over OLJENIVÅ-merket.
- Stram skruheten med klokken med et verktøy (ikke in- kludert).
- Installer bakdekslet på nytt ved å feste skruene med en skrutrekker (følger med).

B) Tømmingsprosedyrer

(Fig.4 på side 4)

- Ta en oppsamlingsbeholder og plasser den under oljedrene- ringsporten som dekkes av sekskantskruen.
- Løse sekskantskruen [28] mot klokken ved å bruke nøkke- len (følger med).
- Etter at all oljen er tømt, skru lokket tilbake på med klokken og stram det.

Viktig

1. Avhend den drenerede pumpeoljen i henhold til miljøforskrif- ter.
2. Etter at pumpeoljen er fylt på nytt, skal maskinen plasseres horisontalt. Ikke tipp maskinen over.

Informasjon om oppbevaring av mat og sikker- het

- Denne vakuump- kammeremballasjemaskinen bruker vakuump- forseglingsmetoden for å lufttett pakkemat. Vakuumpemba- lasje er en enkel og effektiv måte å pakke en rekke matvarer på, fordi den kan forhindre ødeleggelse og forlenge holdbar- heten til maten. Mangelen på luft i posen hindrer veksten av bakterier og mugg. Du kan kjøpe mat i store mengder og va- kuump- pakke dem uten trussel om matavfall.
- Vær imidlertid oppmerksom på at ikke alle typer mat kan dra nytte av vakuumpemba- lasje. Bruk aldri vakuumpemba- lasje til oppbevaring av hvitløk eller sopp som sopp. En farlig kjemisk reaksjon vil finne sted når luften er fjernet, forårsaker disse matvarene til å være farlig hvis inntatt. Grønnsaker skal vas- kes og skrelles før emballasjen for å drepe eventuelle enzy- mer som kan forårsake forringelse når luften fjernes under vakuumpemba- lasje.



Matvarer	Oppbevaring av vakuumfryser	Oppbevaring av vakuumkjøleskap
Fersk storfekjøtt og kalvekjøtt	1–3 år	1 måned
Bakkekjøtt	1 år	1 måned
Fersk svin	2–3 år	2–4 uker
Fersk fisk	2 år	2 uker
Fersk fjærkre	2–3 år	2–4 uker
Røkt kjøtt	3 år	6–12 uker
Fersk produksjon, Blanché	2–3 år	2–4 uker
Ferske frukter	2–3 år	2 uker
Hard ost	6 måneder	6–12 uker
Deli kjøtt	ikke anbefalt	6–12 uker
Frisk pasta	6 måneder	2–3 uker

Merknad: Tabellen ovenfor er kun til referanse og forestår å følge lokale hygieniske og epidemiologiske forskrifter.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk vannstråle eller damprenser til rengjøring og ikke skyv apparatet under vann, da delene vil bli våte og elektrisk støt kan oppstå.
- Hvis produktet ikke holdes i god stand, kan dette påvirke produktets levetid negativt og føre til en farlig situasjon.
- Matrester bør rengjøres og fjernes regelmessig fra produktet. Hvis produktet ikke rengjøres riktig, vil det redusere levetiden og kan føre til en farlig tilstand under bruk.

Rengjøring

- Rengjør den avkjølte utvendige overflaten med en klut eller svamp som er lett fuktet med en mild såpeoppløsning.
- Av hygieniske årsaker bør apparatet rengjøres før og etter bruk.
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slipende svamper eller rengjøringsmidler som inneholder klor. Ikke bruk stållull, metallredskaper eller skarpe eller spisse gjenstander til rengjøring. Ikke bruk bensin eller løsemidler!

Vedlikehold

- Kontroller bruken av produktet regelmessig for å unngå alvorlige ulykker.
- Hvis du ser at produktet ikke fungerer som det skal eller at det er et problem, må du slutte å bruke det, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid må utføres av spesialiserte og autoriserte teknikere, eller anbefales av produsenten.
- Kontroller fargen på pumpeoljen regelmessig gjennom displayet. Oljen skal være klar, lys og over MIN-nivået.

- Hvis pumpeoljen blir gjørmete og mørkere, betyr det at oljen inneholder urenheter og må skiftes ut.
- Skift pumpeolje i minst hver 6. måned.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring må du alltid sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen og fullstendig avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Plasser aldri tunge gjenstander på apparatet, da dette kan skade det.
- Ikke flytt produktet mens det er i bruk. Koble produktet fra strømforsyningen når du beveger deg, og hold det nederst.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, sjekk tabellen nedenfor for feilsøkingen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, ta kontakt med leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig årsak	Mulig løsning
Maskinen slår seg ikke på.	Strømpluggen er ikke riktig tilkoblet strømuttaket.	Kontroller at støpselet er riktig tilkoblet stikkontakten.
	AV/PÅ-knappen er ikke trykket.	Trykk på PÅ/AV-knappen for å starte maskinen hvis den ikke kan starte automatisk.
Vakuumposen er ikke helt vakuum og/eller forseglet.	Vakuum-/forseglingstiden er ikke lang nok.	Still inn lengre vakuum-/forsegletid.
	Åpningen av vakuumposen var ikke helt og riktig plassert under forseglingsstangen.	Pakk maten i en ny pose og plasser den riktig i kammeret slik at hele åpningen kan forsegles. Ikke bruk poser som ikke passer til forseglingsstangen.
	Forseglingsstangen og det innvendige vakuumkammeret er ikke rent nok.	Tørk av overflaten på tetningsstangen og inne i vakuumkammeret for å holde det rent, tørt og fritt for rusk.
	Det er litt fuktighet, matpartikler eller rusk på forseglingsområdet til vakuumposen.	Tørk av forseglingsområdet på vakuumposen for å sikre at den er tørr og ren.
Vakuumposen mister vakuum etter å ha blitt forseglet.	Inne i vakuumposen har mat med skarpe punkter for å trenge gjennom posen og dermed kommer luft inn i vakuumposen.	Skjær av de skarpe punktene eller dekk til før du pakker.
	Noen matvarer kan frigjøre gasser også mat kan frigjøre gasser på grunn av matsvinn.	Blanch eller frys maten riktig før emballasjen. Kast maten hvis du er i tvil.

NO



Identifisering av feilkode

Feilkoder	Mulig årsak	Mulig løsning
E01	Når maskinen støvsuger en stund, lukkes ikke trykksilen.	- Sjekk om lokket er lukket stramt. - Kontroller om pakningen er installert i riktig posisjon. - Kontroller om pumpen fungerer eller ikke. - Kontroller at trykkbrytersystemet fungerer normalt eller ikke (slanger, trykkbryter og 10P-dataledning)
E02	Når maskinen går inn i forseglingsmodus, lukkes ikke mikrobryteren.	- Sjekk om lokket er lukket stramt. - Kontroller om mikrobrytersystemet er i normal drift eller ikke (GAS1-kabel, mikrobryter, 10P-dataledning).
LP	Maskinen mistet strømforsyningen plutselig under drift.	- Kontroller strømforsyningen.

Garanti

Enhver feil som påvirker funksjonaliteten til produktet som blir synlig innen ett år etter kjøp, vil bli reparert ved gratis reparasjon eller erstatning, forutsatt at apparatet har blitt brukt og vedlikeholdt i henhold til instruksjonene og ikke har blitt misbrukt eller misbrukt på noen måte. Dine løbestede rettigheter påvirkes ikke. Hvis apparatet kreves under garanti, oppgi hvor og når det ble kjøpt og inkluder kjøpsbevis (f.eks. kvittering).

I tråd med våre retningslinjer for kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å endre produkt-, emballasje- og dokumentasjonsspesifikasjoner uten varsel.

Kassering og miljø



Når produktet tas ut av drift, må det ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å kaste avfallet ved å levere det til et angitt innsamlingssted. Manglende overholdelse av denne regelen kan straffes i henhold til gjeldende forskrifter for avfallshåndtering. Den separate innsamlingen og resirkuleringen av avfallstutstyret på kasserings-tidspunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingssselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave HENDI. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.

Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!**
Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!**
Redno preverjajte električne priključke in kabel glede morebitnih poškodb. Ko je naprava poškodovana, jo odklopite iz napajanja. Vsa popravila lahko izvede samo dobavitelj ali usposobljena oseba, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, napajalni kabel po potrebi varno napeljite, da se izognete nenamernemu vlečenju, poškodbam, stiku z grelno površino ali nevarnosti spotikanja.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo VEDNO izklopite.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite napajalne priključke. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Napajalnik priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko napravo takoj izključite v nujnih primerih.
- Prepričajte se, da kabel ne pride v stik z ostrimi ali vročimi predmeti in ga hranite stran od odprtega ognja. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla, da ga odklopite iz vtičnice, vedno povlecite vtič.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Napravo mora upravljati usposobljena oseba v kuhinji restavracije, menzaj ali baru itd.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme ali drugih naprav, razen tistih, ki so priložene napravi ali jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru lahko predstavlja varnostno tveganje za uporabnika in lahko poškoduje napravo. Uporabljajte samo



originalne dele in dodatke.

- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodoravni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprava ni primerna za namestitev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- Med uporabo pustite okoli naprave vsaj 20 cm prostora za prezračevanje.
- **POPZORILLO!** Vse prezračevalne odprtine na napravi naj ne ovirajo.

Posebna varnostna navodila

- **POMEMBNO!** Prepričajte se, da je olje črpalke vsaj nad nivojem OLJA in ga redno preverjajte.
- Uporabljajte samo priloženo olje črpalke. Raven olja črpalke mora redno preverjati usposobljen serviser. Ne uporabljajte starega olja črpalke.
- Med uporabo se ne dotikajte tesnilne palice. Obstaja nevarnost opeklin tudi po uporabi. Počakajte, da se tesnilni drog ohladi, preden se dotaknete.
- Napravo je treba očistiti, ostanke hrane pa redno odstranjevati. Če naprava ne ostane v čistem stanju, to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.



NEVARNOST STISKANJA ROK! Bodite previdni pri zapiranju pokrova.

- Pri premikanju ali prevozu stroja zaradi velike teže je potrebna posebna previdnost. Z vsaj dvema osebama ali z uporabo vozička za pomoč. Stroj premikajte počasi, previdno in nikoli ne sme biti nagnjen nad 45°.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je namenjena za komercialno uporabo, na primer v kuhinjah restavracij, menz, bolnišnic in komercialnih podjetij, kot so pekarnice, mesnice itd., vendar ne za stalno množično proizvodnjo hrane.
- Ta naprava je zasnovana za sesanje in tesnjenje plastičnih vrečk z živil v notranjosti. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Uporaba naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot zaščitni razred I in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara za zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.

Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vtičem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

1. Pokrov
2. Zaklep sponke
3. Ventilacijske odprtine
4. Nadzorna plošča
5. Vtičnica napajalnega kabla
6. Zadnji pokrov
7. Prikaz ravni olja črpalke
8. Pritrdilni vijaki za zadnji pokrov
9. Komora
10. Sponka za pritrditev vakuumске vrečke
11. Tesnilna palica

Opombe: Vsebina tega priročnika velja za vse naštet elemente, razen če ni določeno drugače. Videz se lahko razlikuje od prikazanih ilustracij.

Nadzorna plošča

(Slika 2 na strani 3)

12. Gumb za VKLOP/IZKLOP
Pritisnite to tipko, da vklopite ali izklopite stroj.
13. Tipka START
Stroj ima funkcijo samodejnega zagona, ki se vklopi, ko je pokrov zaprt. Če to ni nastavljeno, uporabite gumb START.
14. Gumb za SEAL
Pritisnite gumb SEAL, da ustavite postopek vakuumā in začnete postopek tesnjenja.
15. Gumb SET
Ko je pokrov odprt, pritisnite gumb »NASTAVITEV«, da nastavite čas 3 postopkov (ČAS VAKUUMA, ČAS SEALA in MARINATE).
16. Tipka za prilagoditev časa
16.1: Povečanje
16.2: Zmanjšanje
Pritisnite te gumbе, da prilagodite čas za vsak postopek (ČAS VAKUUMA, ČAS SEALA in MARINATE).
17. Digitalni zaslon
1) Prikazuje preostali čas 3 procesov (VAKUUMSKI ČAS, SEALNI ČAS in MARINATE).
2) Ko je postopek vakuumā in tesnjenja končan in je pokrov še vedno zaprt. Prikaže se »CLO«.
18. Indikator luči (ČAS VAKUUMA/ČAS ZASILJA/POMOČJA)
1) Ko je pokrov odprt, indikator zasveti modro, pritisnite tipko, da prilagodite čas ustreznega postopka.
2) Med vsakim postopkom je ustrezeni svetlobni indikator VKLOPLJEN, da pokaže, kateri del procesa je aktiven.
19. Merilnik vakuumā
Prikazuje raven tlaka v vakuumski komori.

Rezervni deli ali dodatki

20. Ključ (1x)
 21. Gonilo vijaka (1x)
 22. Prazna steklenica s šobo (1x)
 23. Steklenica olja črpalke (glasnost: 230 ml) (1x)
- Opomba: Vakuumska vrečka ni priložena.

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovoj.
- Preverite, ali je naprava v dobrem stanju in z vsemi dodatki.
V primeru nepopolne ali poškodovane dostave se nemudoma



- obrnite na dobavitelja. V tem primeru naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite dodatno opremo in napravo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).
- Prepričajte se, da je naprava popolnoma suha.
- Napravo postavite na vodoravno, stabilno in toplotno odporno površino, ki je varna pred brizganjem vode.
- Shranite embalažo, če nameravate napravo shraniti v prihodnosti.
- Shranite uporabniški priročnik za prihodnjo uporabo.

OPOMBA! Zaradi ostankov v proizvodnji lahko naprava v prvih nekaj uporabah oddaja lahek vonj. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost. Prepričajte se, da je naprava dobro prezračevana.

Navodila za uporabo

- V vakuumsko črpalko dodajte olje.
- Izberite ustrezno velikost vakuumske vrečke. (širina 260 mm za postavko 201428; 300 mm za postavko 201435). Pustite vsaj 3 ~ 4 cm dodatnega razmika na vrhu, da zagotovite dobro tesnjenje.
- Ko je pokrov odprt, se na digitalnem prikazovalniku prikaže vtič za napajanje v ustrezno električno vtičnico »OFF«. Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP, da se premaknete v stanje pripravljenosti.
- Nato pritisnite gumb SET, da izberete VAKUUMSKI ČAS, SE-ALNI ČAS in MARINATE ČAS, prilagodite čas vsakega postopka z gumbom za povečanje/zmanjšanje.
- Za nastavitveni razpon različnih operacij glejte spodaj:
 - 1) Čas vakuum: 5 ~ 90 sekund (s 5-sekundnim intervalom)
 - 2) Čas tesnila: Nastavitev do 6 sekund (z 0,5-sekundnim intervalom)
 - 3) Marinatni čas: 9 ~ 99 minut (en cikel traja 9 minut, lahko nastavite do 11 ciklov)
- Hrano položite v vakuumsko vrečko. Nato postavite celotno vrečko pod pritrilno sponko v komoro stroja. Prepričajte se, da je odprtina vakuumske vrečke v celoti in pravilno pod tesnilno palico za tesnjenje. In celotna vakuumaska vrečka je zaklenjena s sponko znotraj komore.

A) Postopek vakuum in tesnila

- Zaprite pokrov in namestite zaklep sponke. Stroj samodejno zažene postopek vakuumiranja in zatesnitve. Če stroj ne deluje samodejno, pritisnite gumb »START« in stroj lahko zažene delovanje.
- Indikator ČASA VAKUUMA zasveti modro in stroj začne odštevati
- Na digitalnem prikazovalniku se prikaže preostali čas postopka vakuum. Ko se postopek vakuum konča, samodejno vstopi v proces tesnjenja.
- Podobno se bo prižgal indikator ČASA SEAL in digitalni prikazovalnik bo začel odštevati. Preostali čas postopka tesnjenja bo prikazan na digitalnem zaslonu.
- Zdaj je zrak v vakuumski vrečki in komori izsesan.
- Po zaključku postopka tesnjenja se trikrat oglasi pisk.
- Prikaže se »CLO«.
- Spustite zaklep sponke in vzemite pakirano hrano.

b) Postopek vakuum in marinata

- Najprej izberite postopek mariniranja, nato zaprite pokrov in namestite zaklep sponke.
- Stroj samodejno zažene postopek vakuum in mariniranja.
- En cikel marinatnega procesa je 9 minut (1 minuta za proces vakuum + 8 minut za vzdrževanje vakuum).
- Ko je postopek marinata končan, se oglasi pisk.
- Prikaže se »CLO«.
- Spustite zaklep sponke in vzemite pakirano hrano.

Opomba:

1. Ko stroj izvaja postopek »vakuum«, lahko pritisnete gumb »SEAL«, da takoj preklopite na postopek »tesnjenja«.
2. Ko stroj deluje, lahko kadarkoli pritisnete gumb »VKLOP/IZKLOP«, da ustavite postopek.
3. Ko se na prikazovalniku prikaže »CLO«, je stroj v načinu prostega teka in ne more opravljati nobenih nalog, ne glede na to, kateri gumb je pritisnjen. Odprite pokrov, da stroj odstranite iz tega načina.
4. Preverite, ali sta tesnilo in vakuum zadostna. V nasprotnem primeru prilagodite čas vakuum in/ali tesnila.

Dodajanje in praznjenje olja vakuumske črpalke (Slika 3 na strani 4)

Če pride do naslednjih situacij, dodajte olje v črpalko [25].

POMEMBNO! Prepričajte se, da je olje črpalke nad oznako RAVEN OLJA [26] in ga redno preverjajte.

1. Pred prvo uporabo je treba črpalko napolniti z oljem (dopolnjeno).
2. Ko je raven olja pod oznako RAVEN OLJA.
3. Ko se delovanje stroja poslabša.
4. Izpustite in ponovno napolnite črpalko z oljem vsakih šest mesecev.

A) Dodajanje oljnih postopkov

(Slika 3 na strani 4)

- Z izvijačem (priloženim) odvijte vijake zadnjega pokrova, odstranite pokrov, da izpostavite črpalko.
- S pomočjo orodja (ni priloženo) odvijte pokrovček vijaka [24] v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Dolijte olje črpalke s steklenico za olje [27, priložena], dokler raven olja ni nad oznako RAVNI OLJA.
- Privijte pokrovček vijaka v smeri urnega kazalca z orodjem (ni priložen).
- Znova namestite zadnji pokrov tako, da vijake pritrdite z uporabo izvijača (priložen).

b) Postopki iztoka

(Slika 4 na strani 4)

- Vzemite zbiralno posodo in jo postavite pod odprtino za izpust olja, ki jo pokriva vijak s šesterkotnim pokrovčkom.
- Odvijte vijak šesterkotnega pokrovčka [28] v nasprotni smeri urinega kazalca z uporabo ključa (priložen).
- Ko izpustite vse olje, privijte pokrovček nazaj v smeri urinega kazalca in ga privijte.

Pomembno

1. Odtučeno olje črpalke zavrzite v skladu z okoljskimi predpisi.
2. Po ponovnem polnjenju olja črpalke postavite stroj v vodoravni položaj. Stroja ne prevračajte.



Informacije o shranjevanju in varnosti hrane

- Ta pakirni stroj za vakuumsko komoro uporablja metodo vakuuiranja za neprepustno pakiranje hrane. Vakuumska embalaža je enostaven in učinkovit način pakiranja različnih živil, saj lahko prepreči kvarjenje in podaljša rok uporabnosti živil. Pomanjkanje zraka v vrečki ovira rast bakterij in plesni. Hrano lahko kupite v velikih količinah in jih vakuumsko zapakirate brez nevarnosti živilskih odpadkov.
- Vendar ne pozabite, da vakuumaska embalaža ne more koristiti vseh vrst hrane. Nikoli ne uporabljajte vakuumске embalaže za shranjevanje česna ali gliv, kot so gobe. Nevarna kemična reakcija se zgodi, ko se zrak odstrani, zaradi česar so ta živila nevarna, če jih zaužijemo. Zelenjava je treba pred pakiranjem oprati in olupiti, da bi uničili encime, ki lahko povzročijo poslabšanje, ko zrak odstranite pod vakuumsko embalažo.

Živila	Shranjevanje v vakuumskem zamrzovalniku	Shranjevanje vakuumskega hladilnika
Sveže goveje in telečje meso	1-3 leta	1 mesec
Kopensko meso	1 leto	1 mesec
Sveža svinjina	2-3 leta	2-4 tedne
Sveže ribe	2 leti	2 tedna
Sveža perutnina	2-3 leta	2-4 tedne
Prekajeno meso	3 leta	6-12 tednov
Sveži izdelki, zapечатeni	2-3 leta	2-4 tedne
Sveže sadje	2-3 leta	2 tedna
Trdi sir	6 mesecev	6-12 tednov
Razrezano meso Deli	ni priporočljivo	6-12 tednov
Sveža pasta	6 mesecev	2-3 tedne

Opombe: Nad tabelo je samo za referenco in predlagamo, da upoštevate lokalne higienske in epidemiološke predpise.

Čiščenje in vzdrževanje

- **POZOR!** Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno izključite iz napajanja in se ohladite.
- Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmočijo in lahko pride do električnega udara.
- Če naprava ni v dobrem stanju čistoče, lahko to negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarno stanje.
- Ostanke hrane je treba redno čistiti in odstranjevati iz naprave. Če naprava ni pravilno očiščena, bo skrajšala njeno življenjsko dobo in lahko med uporabo povzroči nevarno stanje.

Čiščenje

- Ohlajeno zunanjo površino očistite s krpo ali gobico, rahlo navlaženo z blago milnico.
- Zaradi higiene je treba napravo očistiti pred in po uporabi.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.

- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih gobic ali čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor. Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne, kovinskih pripomočkov ali ostrih ali koničastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite resne nesreče.
- Če opazite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, jo prenehajte uporabljati, izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna dela, instalacije in popravila morajo izvajati specializirani in pooblašteni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.
- Na prikazovalniku redno preverjajte barvo olja črpalke. Olje mora biti jasno, svetlo in nad nivojem MIN.
- Če olje črpalke postane blatno in zatemnjeno, to pomeni, da olje vsebuje nečistoče in ga je treba zamenjati.
- Zamenjajte olje črpalke vsaj vsakih 6 mesecev.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava odklopljena iz napajanja in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.
- Nikoli ne postavljajte težkih predmetov na napravo, saj bi to lahko poškodovalo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	Možni vzrok	Možna rešitev
Stroj se ne vklopi.	Vtič ni pravilno priključen na električno vtičnico.	Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen na električno vtičnico.
	Gumb za VKLOP/IZKLOP ni pritisnjen.	Pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP, da zaženete stroj, če se ne more samodejno zagnati.



Vakuumska vrečka ni popolnoma vakuumirana in/ali zatesnjena.	Čas vakuuma/tesnenja ni dovolj dolg.	Nastavite daljši čas vakuuma/zatesnitve.
	Odpirtina vakuumske vrečke ni bila v celoti in pravilno nameščena pod tesnilni drog.	Hrano zapakirajte v novo vrečko in jo ustrezno položite v komoro, da bo mogoče zapečatiti celotno odpirtino. Ne uporabljajte vrečk, ki ne ustrezajo tesnilni palici.
	Tesnilna palica in notranja vakuumska komora nista dovolj čista.	Obrišite površino tesnilne palice in notranjost vakuumske komore, da ostane čista, suha in brez ostankov.
Vakuumska vrečka po zapečatenju izgubi vakuum.	Na območju tesnila vakuumske vrečke je nekaj vlage, delcev hrane ali ostankov.	Obrišite območje tesnila vakuumske vrečke, da se prepričate, da je suha in čista.
	V vakuumski vrečki je hrana s ostrimi točkami, ki prodrejo v vrečko in tako zrak vstopi v vakuumsko vrečko.	Pred pakiranjem odrežite ostre točke ali jih pokrijte.
	Nekatera živila lahko sproščajo pline, tudi hrana lahko sprošča pline zaradi kvarjenja hrane.	Hrano pred pakiranjem ustrezno zavijte ali zamrznete. Če ste v dvomih, živilo zavrzite.

Identifikacija kode napake

Kode napak	Možni vzrok	Možna rešitev
E01	Ko stroj nekaj časa sesa, se tlak seje ne zapre.	- Preverite, ali je pokrov tesno zaprt. - Preverite, ali je tesnilo nameščeno v pravilnem položaju. - Preverite, ali črpalka deluje ali ne. - Preverite, ali sistem tlačnega stikala deluje normalno ali ne (tisti, tlačno stikalo in podatkovni kabel 10PJ)
E02	Ko stroj preide v način zatesnitve, se mikro stikalo ne zapre.	- Preverite, ali je pokrov tesno zaprt. - Preverite, ali sistem mikro stikala deluje normalno ali ne (kabel GAS1, mikro stikalo, podatkovni kabel 10PJ).
SE LP	Stroj je med delovanjem nenadoma izgubil električno energijo.	- Preverite električno napajanje.

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom

ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje



Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo odvrzete na ustrezno zbirno mesto. Neupoštevanje tega pravila lahko kaznuje v skladu z veljavnimi predpisi o odlaganju odpadkov. Ločeno zbiranje in recikliranje vaše odpadne opreme v času odlaganja bo pomagalo ohraniti naravne vire in zagotoviti, da se reciklira na način, ki varuje zdravje ljudi in okolje.

Za več informacij o tem, kam lahko odložite svoje odpadke za recikliranje, se obrnite na lokalno komunalno podjetje. Proizvajalci in uvozniki ne prevzemajo odgovornosti za recikliranje, obdelavo in ekološko odstranjevanje, bodisi neposredno bodisi prek javnega sistema.

SVENSKA

Bästa kund,

Tack för att du köper denna apparat från HENDI. Läs denna bruksanvisning noggrant och var särskilt uppmärksam på de säkerhetsföreskrifter som anges nedan, innan du installerar och använder produkten för första gången.

Säkerhetsinstruktioner

- Använd apparaten endast för avsett ändamål som den är avsedd för, enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
-  **FARA! RISK FÖR ELSTÖTAR!** Försök inte reparera produkten själv. Sänk inte ned apparatens elektriska delar i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- **ANVÄND ALDRIG EN SKADAD APPARAT!** Kontrollera de elektriska anslutningarna och sladden regelbundet med avseende på skador. Om produkten är skadad, koppla bort den från eluttaget. Reparationer får endast utföras av en leverantör eller kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- **VARNING!** Vid placering av produkten ska strömkabeln dras säkert om det behövs för att undvika att oavsiktligt dra, skadas, komma i kontakt med värmetan eller orsaka snubbelrisk.
- **VARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **VARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten faller i vatten, ta



omedelbart bort strömförsörjningsanslutningarna. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.

- Anslut strömförsörjningen till ett lättåtkomligt eluttag så att du kan koppla bort produkten omedelbart i en nödsituation.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med vassa eller heta föremål och håll den borta från öppen eld. Dra aldrig i nätsladden för att dra ut den ur vägguttaget, dra alltid i stickkontakten.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- Denna produkt ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får under inga omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är i drift.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- Lämna ett utrymme på minst 20 cm runt apparaten för ventilation under användning.
- **WARNING!** Håll alla ventilationsöppningar på produkten fria från hinder.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- **VIKTIGT!** Se till att pumpoljan är minst över OLJENIVÅN och kontrollera regelbundet.
- Använd endast den medföljande pumpoljan. Pumpens oljenivå ska kontrolleras regelbundet av en kvalificerad servicetekniker. Använd inte gammal pumpolja.
- Vidrör inte tätningsstången under användning. Det finns risk för brännskador även efter användning. Vänta tills tätningsstången har svalnat innan du vidrör den.
- Produkten måste rengöras och matrester måste avlägsnas regelbundet. Om produkten inte underhålls i rent skick, kommer detta att leda till en skadlig effekt på produktens livslängd och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

RISK FÖR KROSSADE HÄNDER! Var försiktig när du stänger locket.



- Särskild försiktighet bör iakttas vid förflyttning eller transport av maskinen på grund av tung vikt. Med minst 2 personer eller med hjälp av en vagn. Flytta maskinen långsamt, försiktigt och luta aldrig mer än 45°.

Avsedd användning

- Denna apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar, till exempel i kök av restauranger, matsalar, sjukhus och i kommersiella företag som bagerier, butcheries etc., men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.
- Denna produkt är avsedd för dammsugning och tätning av plastpåsar med mat inuti. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador.
- Användning av produkten för något annat ändamål ska betraktas som missbruk av produkten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.

Installation av jordning

Denna produkt är klassificerad som skyddsklass I och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordkontakt eller elektriska anslutningar med jordkabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

1. Lock
2. Lås klämma
3. Ventilationshål
4. Kontrollpanel
5. Uttag för nätsladd
6. Bakre kåpa
7. Display för pumpoljenivå
8. Fästsruvar för bakre skydd
9. Kammare
10. Klämma för fixering av vakuumpåse
11. Tätningsstång

Anmärkning: Innehållet i denna handbok gäller för alla listade artiklar om inget annat anges. Utseendet kan skilja sig från illustrationerna som visas.

Kontrollpanel

(Fig. 2 på sidan 3)

12. PÅ/AV-knapp
Tryck på denna knapp för att slå på eller stänga av maskinen.
13. START-knapp
Maskinen har en automatisk startfunktion som aktiveras när locket stängs. Om detta inte är inställt, använd START-knappen.
14. TÄTNINGSknapp
Tryck på SEAL-knappen för att stoppa vakuumprocessen och starta tätningsprocessen.
15. SET-knapp
Med locket öppet trycker du på knappen "SET" för att ställa in tiden för de tre processerna (VACUUM TIME, SEAL TIME och MARINATE).



16. Knapp för tidsjustering
 - 16.1: Öka
 - 16.2: Minska
 Tryck på dessa knappar för att justera tiden för varje process (VAKUUM TIME, SEAL TIME och MARINATE).
17. Digital display
 - 1) Den visar återstående tid för de 3 processerna (VAKUUM-TID, TÄTTID och MARINAT).
 - 2) När vakuum- och tättningsprocessen är klar och locket fortfarande är stängt. "CLO" visas.
18. Ljusedikator (VAKUUM TID / TÄTNINGSTID / MARINAT)
 - 1) När locket är öppet lyser indikatorn blått och tryck på för att justera tiden för motsvarande process.
 - 2) Under varje process är motsvarande ljusedikator PÅ för att visa vilken del av processen som är aktiv.
19. Vakuummätare
 Den visar trycknivån inuti vakuumkanmaren.

Reservdelar eller tillbehör

20. Nyckel (1x)
 21. Skruvmejsel (1x)
 22. Tom flaska med munstycke (1x)
 23. Flaska pumpolja (volym: 230 ml) (1x)
- Obs! Vakuumpåse ingår inte.

Förberedelse före användning

- Ta bort alla skyddsförpackningar och omslag.
- Kontrollera att apparaten är i gott skick och med alla tillbehör. Vid ofullständig eller skadad leverans, kontakta leverantören omedelbart. Använd i så fall inte enheten.
- Rengör tillbehören och produkten före användning (se ==> Rengöring och underhåll).
- Se till att produkten är helt torr.
- Placera produkten på en horisontell, stabil och värmebeständig yta som är säker mot vattenstänk.
- Behåll förpackningen om du tänker förvara din produkt i framtiden.
- Behåll användarhandboken för framtida referens.

OBS! På grund av rester från tillverkningen kan produkten avge en lätt lukt under de första användningarna. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är väl ventilerad.

Bruksanvisning

- Tillsätt olja till vakuumpumpen.
- Välj rätt storlek på vakuumpåsen. (Bagbredd 260 mm för artikel 201428; 300 mm för artikel 201435). Tillåt minst 3 ~ 4 cm extra avstånd upptill för att säkerställa god tätning.
- Med locket öppet, sätt in en strömkontakt till ett lämpligt eluttag "AV" visas på den digitala displayen. Tryck på PÅ/AV-knappen för att gå in i redoläge.
- Tryck sedan på SET-knappen för att välja VAKUUMTID, TÄTNINGSTID och MARINATTID, justera tiden för varje process med hjälp av knappen öka/minska.
- Se nedan för inställningsområdet för olika åtgärder:
 - 1) Vakuumtid: 5 ~ 90 sekunder (med 5 sekunders intervall)
 - 2) Tätningstid: Ställ in upp till 6 sekunder (med 0,5 sekunders intervall)
 - 3) Marineringsstid: 9 ~ 99 minuter (en cykel varar i 9 minuter, kan ställas in på upp till 11 cykler)

- Lägg maten i en vakuumpåse. Placera sedan hela påsen under fästklämmen inuti maskinens kammare. Se till att vakuumpåsens öppning är helt och korrekt under tätningstiden för tätning. Och hela vakuumpåsen låses av klämmen inuti kammaren.

A) Vakuum- och tättningsprocess

- Stäng locket och sätt upp klämlåset. Maskinen startar vakuum-och-tättningsprocessen automatiskt. Om maskinen inte fungerar automatiskt trycker du på knappen "START" så kan maskinen starta driften.
- Indikatorn för VAKUUMTID tänds i blått och maskinen startar nedräkningen
- Den digitala displayen visar återstående tid för vakuumprocessen. När vakuumprocessen är klar går den automatiskt in i förslutningsprocessen.
- På samma sätt tänds SEAL TIME-indikatorn och den digitala displayen startar nedräkningen. Återstående tid för förslutningsprocessen visas på den digitala displayen.
- Nu sugs luft inuti vakuumpåsen och kammaren ut.
- Ett pip hörs 3 gånger när förslutningsprocessen är klar.
- "CLO" visas.
- Sätt ner klämlåset och ta bort den förpackade maten.

B) Vakuum- och marineringsprocess

- Välj marineringsprocessen först, stäng locket och sätt upp klämlåset.
- Maskinen startar vakuum-och-marinat-processen automatiskt.
- En process med marinat är 9 minuter (1 minut för vakuumprocessen + 8 minuter för att upprätthålla vakuomet).
- Ett pip hörs när marineringsprocessen är klar.
- "CLO" visas.
- Sätt ner klämlåset och ta bort den förpackade maten.

Obs!

1. När maskinen arbetar med vakuumprocessen kan du omedelbart trycka på knappen "SEAL" för att växla till "tätning".
2. När maskinen är i drift kan du när som helst trycka på knappen "PÅ/AV" för att stoppa processen.
3. När displayen visar "CLO" är maskinen i viloläge och kan inte utföra några uppgifter oavsett vilken knapp som trycks in. Öppna locket för att få maskinen ur detta läge.
4. Kontrollera om tätningen och vakuomet är tillräckligt. Om inte, justera vakuum- och/eller tätningstiden.

Fylla på och tömma vakuumpumpolja

(Fig. 3 på sidan 4)

Fyll på olja i pumpen (25) om följande situationer uppstår.

VIKTIGT! Se till att pumpoljan är över OLJENIVÅ-markeringen (26) och kontrollera regelbundet.

1. Före första användning måste pumpen fyllas med olja (medföljer).
2. När oljenivån är under markeringen för OLJENIVÅ.
3. När maskinens prestanda försämras.
4. Töm ut och fyll pumpen med olja var sjätte månad.

A) Lägg till oljeprocuderer

(Fig. 3 på sidan 4)

- Använd skruvmejseln [medföljer] för att lossa skruvarna på det bakre höljet, ta bort locket för att exponera pumpen.



- Vrid av skruvlocket (24) moturs med ett verktyg (ingår ej).
- Fyll på pumpolja med hjälp av oljeflaskan (27, medföljer) tills oljenivån är över markeringen för OLJENIVÅ.
- Dra åt skruvlocket medurs med ett verktyg (ingår ej).
- Sätt tillbaka det bakre höljet genom att fästa skruvarna med en skruvmejsel (medföljer).

B) Tömningsprocedurer

(Fig. 4 på sidan 4)

- Ta en uppsamlingsbehållare och placera den under oljetömningsporten som täcks av sexkantskruven.
- Lossa sexkantskruven (28) moturs med hjälp av nyckeln (medföljer).
- När all olja har tömts, skruva tillbaka locket medurs och dra åt det.

Viktigt

1. Kassera den dränerade pumpoljan enligt miljöbestämmelserna.
2. Efter återfyllning av pumpolja, placera maskinen i horisontellt läge. Tippa inte maskinen.

Information om förvaring och säkerhet av livsmedel

- Denna förpackningsmaskin för vakuumpackare använder vakuumbätningsmetoden för att lufttäta förpackningar med mat. Vakuumpackningar är ett enkelt och effektivt sätt att förpacka en mängd olika livsmedel, eftersom det kan förhindra förstöring och förlänga hållbarhetstiden för livsmedel. Bristen på luft i påsen hindrar tillväxten av bakterier och mögel. Du kan köpa mat i stora mängder och vakuumpacka dem utan hot om matavfall.
- Tänk dock på att inte alla typer av livsmedel kan dra nytta av vakuumpackningar. Använd aldrig vakuumpackningar för att förvara vitlök eller svamp som svamp. En farlig kemisk reaktion kommer att äga rum när luft avlägsnas, vilket gör att dessa livsmedel är farliga om de intas. Grönsaker ska tvättas och skalas före förpackning för att döda eventuella enzymer som kan orsaka försämring när luft avlägsnas under vakuumpackning.

Livsmedel	Förvaring av vakuumfrys	Förvaring av vakuumkyl
Färskt nötkött	1–3 år	1 månad
Jordat kött	1 år	1 månad
Färskt fläsk	2–3 år	2–4 veckor
Färsk fisk	2 år	2 veckor
Färsk fågel	2–3 år	2–4 veckor
Rökta kött	3 år	6–12 veckor
Färsksvaror, blancherade	2–3 år	2–4 veckor
Färska frukter	2–3 år	2 veckor
Hårda ostar	6 månader	6–12 veckor
Skivat Deli-kött	rekommenderas inte	6–12 veckor
Färsk pasta	6 månader	2–3 veckor

Anmärkning: Ovanstående tabell är endast avsedd som referens och föreslår att lokala hygieniska och epidemiologiska bestämmelser följs.

Rengöring och underhåll

- **OBSERVERA!** Koppla alltid bort produkten från eluttaget och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.
- Använd inte vattenstråle eller ångtvätt för rengöring och tryck inte apparaten under vattnet eftersom delarna blir våta och elektriska stötar kan uppstå.
- Om produkten inte hålls ren kan detta påverka produktens livslängd negativt och leda till en farlig situation.
- Livsmedelsrester ska rengöras regelbundet och tas bort från produkten. Om produkten inte rengörs ordentligt minskar den livslängden och kan leda till ett farligt tillstånd under användning.

Rengöring

- Rengör den kylida utvändiga ytan med en trasa eller svamp som fuktats något med en mild tvållösning.
- Av hygienskal ska produkten rengöras före och efter användning.
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande svampar eller rengöringsmedel som innehåller klor. Använd inte stålull, metallredskap eller vassa eller spetsiga föremål för rengöring. Använd inte bensin eller lösningsmedel!

Underhåll

- Kontrollera att produkten fungerar regelbundet för att förhindra allvarliga olyckor.
- Om du ser att produkten inte fungerar korrekt eller att det finns ett problem, sluta använda den, stäng av den och kontakta leverantören.
- Allt underhåll, installation och reparationsarbete måste utföras av specialiserade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.
- Kontrollera färgen på pumpoljan regelbundet via displayen. Oljan ska vara klar, ljus och över MIN-nivån.
- Om pumpoljan blir lerig och mörkare betyder det att oljan innehåller orenheter och behöver bytas ut.
- Byt pumpolja minst var sjätte månad.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten har kopplats bort från strömförsörjningen och svalnat helt före förvaring.
- Förvara produkten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på produkten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten när den är i drift. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när den flyttas och håll den långst ner.

Felsökning

Om produkten inte fungerar korrekt, kontrollera nedanstående tabell för lösningen. Kontakta leverantören/tjänsteleverantören om du fortfarande inte kan lösa problemet.

SE



Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Maskinen slås inte på.	Strömkontakten är inte korrekt ansluten till eluttaget.	Se till att strömkontakten är korrekt ansluten till eluttaget.
	PÅ/AV-knappen trycks inte in.	Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta maskinen om den inte kan starta automatiskt.
Vakuumpåsen är inte vakuum och/eller helt förseglad.	Vakuumpåsen är inte tillräckligt lång.	Ställ in längre vakuumpåsen/tätningstid.
	Vakuumpåsens öppning var inte helt och korrekt placerad under tätningstången.	Packa maten i en ny påse och placera ordentligt i kammaren så att hela öppningen kan förseglas. Använd inte påsar som inte passar tätningstången.
	Tätningstången och den inre vakuumpåsen är inte tillräckligt rena.	Torka av tätningstångens yta och inuti vakuumpåsen för att hålla den ren, torr och fri från skräp.
	Det finns lite fukt, matpartiklar eller skräp på vakuumpåsens förseglingsområde.	Torka av vakuumpåsens tätningssida för att säkerställa att den är torr och ren.
Vakuumpåsen förlorar vakuum efter att den har förseglats.	Inuti vakuumpåsen finns mat med vassa punkter som tränger in i påsen och därmed kommer luft in i vakuumpåsen.	Klipp av de vassa punkterna eller täck över dem innan du packar.
	Vissa livsmedel kan släppa ut gaser, även mat kan släppa ut gaser på grund av matförstörrelse.	Blanch eller fryst maten ordentligt före förpackning. Kassera maten om du är osäker.

Identifiering av felkod

Felkoder	Möjlig orsak	Möjlig lösning
E01	När maskinen dammsuger under en tid stängs inte trycket.	- Kontrollera om locket är stängt. - Kontrollera om packningen är monterad i rätt läge. - Kontrollera om pumpen fungerar eller inte. - Kontrollera att tryckbrytar-systemet fungerar normalt eller inte (slang, tryckbrytare och 10P datakabel)
E02	När maskinen går in i tätningsslag stängs inte mikrobrytaren.	- Kontrollera om locket är stängt. - Kontrollera om mikrobrytar-systemet fungerar normalt eller inte (GAS1-kabel, mikrobrytare, 10P datakabel).

LP	Maskinen förlorade plötsligt strömförsörjningen under drift.	- Kontrollera strömförsörjningen.
----	--	-----------------------------------

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö



När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljö.

För mer information om var du kan lämna in ditt avfall för återvinning, kontakta ditt lokala återvinningsföretag. Tillverkarna och importörerna tar inte ansvar för materialåtervinning, behandling och ekologiskt bortskaffande, varken direkt eller genom ett offentligt system.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този уред HENDI. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, като обърнете особено внимание на правилата за безопасност, описани по-долу, преди да инсталирате и използвате този уред за първи път.

Инструкции за безопасност

- Използвайте уреда само по предназначение, за което е предназначен, както е описано в това ръководство.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна работа и неправилна употреба.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Не потапяйте електрическите части на уреда във вода или други течности. Никога не дръжте уреда под течаща вода.
- **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПОВРЕДЕН УРЕД!** Проверявайте редовно електрическите връзки и кабели за повреда. Когато е повреден, изключете уреда от електрозахранването. Всички ремонти трябва да се извършват само от доставчик или квалифицирано лице, за да се избегне опасност или нараняване.



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Когато позиционирате уреда, прокарайте захранващия кабел безопасно, ако е необходимо, за да избегнете неволно дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или опасност от препъване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в гнездото, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги изключвайте уреда, преди да го изключите от захранването, почистването, поддръжката или съхранението.
- Свържете уреда към електрически контакт само с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- Не докосвайте щепсела/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
- Дръжте уреда и електрическите щепсели/връзки далеч от вода и други течности. Ако уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките на захранването. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Свържете захранването към лесно достъпен електрически контакт, така че да можете да изключите уреда незабавно в случай на спешност.
- Уверете се, че кабелът не влиза в контакт с остри или горещи предмети и го дръжте далеч от открит огън. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта, а винаги дърпайте щепсела вместо това.
- Никога не носете уреда за кабела му.
- Никога не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда сами.
- Не вкарвайте предмети в корпуса на уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Този уред трябва да се управлява от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столовете или бара и др.
- Този уред не трябва да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или лица, които нямат опит и познания.
- Този уред при никакви обстоятелства не трябва да се използва от деца.
- Съхранявайте уреда и неговите електрически връзки на място, недостъпно за деца.
- Никога не използвайте аксесоари или допълнителни устройства, различни от доставените с уреда или препоръчани от производителя. Неспазването на това може да представлява риск за безопасността на потребителя и да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Не работете с този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електричество, печка с въглен и др.).
- Не покривайте уреда при работа.
- Не поставяйте предмети върху уреда.
- Не използвайте уреда в близост до открит пламък, експлозивни или запалими материали. Винаги работете с уреда на хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Уредът не е подходящ за монтаж в зона, където може да се използва водна струя.
- Оставете пространство от най-малко 20 см около уреда за вентилация по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори на уреда от препятствия.

Специални инструкции за безопасност

- **ВАЖНО!** Уверете се, че маслото на помпата е поне над НИВОТО НА МАСЛОТО и проверявайте редовно.
- Използвайте само доставеното масло на помпата. Нивото на маслото в помпата трябва да се проверява редовно от квалифициран сервизен техник. Не използвайте старото масло на помпата.
- Не докосвайте уплътнителния прът, докато го използвате. Съществува опасност от изгаряния дори след употреба. Изчакайте, докато уплътнителният прът се охлади, преди да го докоснете.
- Уредът трябва да се почиства и остатъците от храна трябва да се отстраняват редовно. Ако уредът не се поддържа в чисто състояние, това ще доведе до пагубен ефект върху експлоатационния живот на уреда и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.



ОПАСНОСТ ОТ СМАЧКВАНЕ НА РЪЦЕТЕ! Внимавайте, когато затваряте капак.

- Трябва да се внимава особено при преместване или транспортиране на машината поради тежко тегло. С най-малко 2 души или използване на количка за помощ. Преместете машината бавно, внимателно и никога не се наклонявайте над 45°.

Предназначение

- Този уред е предназначен за търговски приложения, например в кухни на ресторанти, столове, болници и в търговски предприятия като пекарни, месари и др., но не и за непрекъснато масово производство на храна.
- Този уред е предназначен за вакуумиране и запечатване на пластмасови торбички с храна отвътре. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или до нараняване.
- Работата с уреда за всякакви други цели се счита за злоупотреба с устройството. Потребителят носи цялата отговорност за неправилна употреба на устройството.

Заземяваща инсталация

Този уред е класифициран като защитен клас I и трябва да бъде свързан към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ проводник. Връзките трябва да бъдат правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на страница 3)

1. Капак
2. Заклучване на клампата
3. Вентилационни отвори
4. Контролен панел
5. Гнездо за захранващ кабел
6. Заден капак
7. Дисплей за нивото на маслото в помпата
8. Фиксиращи винтове за задния капак
9. Камара



10. Клампа за фиксиране на вакуумна торбичка
11. Запечатваща лента

Забележка: Съдържанието на това ръководство се отнася за всички изброени елементи, освен ако не е посочено друго. Външният вид може да се различава от показаните илюстрации.

Контролен панел

(Фиг. 2 на страница 3)

12. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.

Натиснете този бутон, за да включите или изключите машината.

13. Бутон СТАРТ

Машината има функция за автоматично стартиране, която се активира, когато капакът е затворен. Ако това не е зададено, използвайте бутона СТАРТ.

14. Бутон УПЛЪТНЕНИЕ

Натиснете бутона SEAL, за да спрете процеса на вакуумиране и да започнете процеса на запечатване.

15. Бутон SET

При отворен капак натиснете бутона "SET", за да зададете времето на 3-те процеса (ВАКУУМНО ВРЕМЕ, ВРЕМЕ ЗА УПЛЪТНЕНИЕ и МАРИНАТИРАНЕ).

16. Бутон за регулиране на времето

16.1: Увеличаване

16.2: Намалвяване

Натиснете тези бутони, за да регулирате времето за всеки процес (ВАКУУМНО ВРЕМЕ, ВРЕМЕ ЗА УПЛЪТНЕНИЕ и МАРИНАТИРАНЕ).

17. Цифров дисплей

1) Показва оставащото време от 3-те процеса (ВАКУУМНО ВРЕМЕ, ВРЕМЕ ЗА УПЛЪТНЕНИЕ и МАРИНАТИРАНЕ).

2) Когато процесът на вакуумиране и уплътняване приключи и капакът все още е затворен. Ще се покаже „CLO“.

18. Светлинен индикатор (ВАКУУМНО ВРЕМЕ / ВРЕМЕ ЗА УПЛЪТНЕНИЕ / МАРИНАТИРАНЕ)

1) При отворен капак индикаторът ще светне в синьо, натиснете , за да регулирате времето на съответния процес.

2) По време на всеки от процесите съответният светлинен индикатор е ВКЛ., за да покаже коя част от процеса е активна.

19. Вакуумен измервателен уред

Показва нивото на налягането във вакуумната камера.

Резервни части или аксесоари

20. Гнездо [1x]

21. Винтов драйвер [1x]

22. Празна бутилка с дюза [1x]

23. Бутилка с помпено масло (обем: 230 мл) [1x]

Забележка: Вакуумната торбичка не е включена.

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете дали устройството е в добро състояние и с всички аксесоари. В случай на непълна или повредена доставка, моля, свържете се незабавно с доставчика. В този случай не използвайте устройството.
- Почистете принадлежностите и уреда преди употреба (вижте ==> Почиствяване и поддръжка).

- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Съхранявайте опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете ръководството за потребителя за бъдещи справки.

ЗАБЕЛЕЖКА! Поради остатъци от производството, уредът може да излъчва лек мирис по време на първите няколко употреби. Това е нормално и не показва никакъв дефект или опасност. Уверете се, че уредът е добре вентилиран.

Инструкции за работа

- Добавете масло към вакуумната помпа.
- Изберете правилния размер на вакуумната торбичка. (Ширина на баг от 260 мм за т. 201428; 300 мм за т. 201435). Оставете най-малко 3 ~ 4 см допълнително разстояние отгоре, за да се осигури запечатване на кладенеца.
- Когато капакът е отворен, на цифровия дисплей ще се покаже щепсел към подходящ електрически контакт „ИЗКЛ.“. Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да влезете в състояние на готовност.
- След това натиснете бутона НАСТРОЙКА, за да изберете ВРЕМЕ НА ВАКУУМ, ВРЕМЕ НА УПЛЪТНЕНИЕ и ВРЕМЕ НА МАРИНИРАНЕ, регулирайте времето на всеки процес, като използвате бутона за увеличаване/намалвяване.
- Вижте по-долу за диапазона на настройка на различни операции:
 - 1) Време на вакуума: 5 ~ 90 секунди (с интервал от 5 секунди)
 - 2) Време на запечатване: Задайте до 6 секунди (с интервал от 0,5 секунди)
 - 3) Време за Мариноване: 9 ~ 99 минути (един цикъл продължава 9 минути, може да бъде настроен до 11 цикъла)
- Поставете храната във вакуумна торбичка. След това поставете цялата торба под фиксиращата скоба в камерата на машината. Моля, уверете се, че отворът на вакуумната торбичка е изцяло и правилно под уплътнителната лента за запечатване. И цялата вакуумна торбичка е заключена от скобата вътре в камерата.

А) Процес на вакуум и уплътнение

- Затворете капака и поставете ключалката на скобата. Машината ще стартира автоматично процеса на вакуумиране и запечатване. Ако машината не работи автоматично, натиснете бутона „СТАРТ“ и машината може да стартира работата.
- Индикаторът за ВАКУУМНО ВРЕМЕ ще светне в синьо и машината ще започне обратно отброяване
- Цифровият дисплей ще покаже оставащото време на вакуумния процес. Когато процесът на вакуум завърши, той ще влезе автоматично в процеса на запечатване.
- По същия начин индикаторът ВРЕМЕ ЗА УПЛЪТНЕНИЕ ще светне и цифровият дисплей ще започне обратното броене. Оставащото време на процеса на запечатване ще бъде показано на цифровия дисплей.
- Сега въздухът вътре във вакуумната торбичка и камерата се засмуква.
- Ще прозвучи звуков сигнал 3 пъти, когато процесът на запечатване приключи.



- Ще се покаже „CLO“.
- Поставете ключалката на скобата и извадете опакованата храна.

Б) Процес на вакуумиране и маринование

- Първо изберете процеса на марината, след това затворете капака и поставете ключалката на скобата.
- Машината ще стартира процеса на вакуумиране и маринование автоматично.
- Един цикъл на марината е 9 минути (1 минута за вакуумен процес + 8 минути за поддържане на вакуума).
- Ще прозвучи звук от сигнал, когато процесът на марината приключи.
- Ще се покаже „CLO“.
- Поставете ключалката на скобата и извадете опакованата храна.

Забележка:

1. Когато машината работи с „вакуумния“ процес, можете да натиснете бутон „SEAL“, за да превключите на „запечатващ“ процес незабавно.
2. Когато машината работи, можете да натиснете бутон „Вкл./Изкл.“, за да спрете процеса по всяко време.
3. Когато на дисплея се покаже „CLO“, машината е в режим на празен ход и не може да изпълнява никакви задачи, без значение кой бутон е натиснат. Отворете капака, за да извадите машината от този режим.
4. Проверете дали уплътнението и вакуумът са достатъчни. Ако не, регулирайте времето за вакуум и/или уплътнение.

Добавяне и източване на масло от вакуумна помпа

(Фиг. 3 на страница 4)

Добавете масло към помпата [25], ако възникнат следните ситуации.

ВАЖНО! Уверете се, че маслото на помпата е над маркировката НИВО НА МАСЛОТО [26] и проверявайте редовно.

1. Преди първата употреба помпата трябва да се напълни с масло (доставено).
2. Когато нивото на маслото е под маркировката НИВО НА МАСЛОТО.
3. Когато работата на машината се влоши.
4. Източете и напълнете отново помпата с масло на всеки шест месеца.

А) Добавяне на процедури за масло

(Фиг. 3 на страница 4)

- Използвайте винтоверта (в комплекта), за да разхлабите винтовете на задния капак, свалете капака, за да изложите помпата.
- Завъртете капачката на винта [24] обратно на часовниковата стрелка с помощта на инструмент (не е включен).
- Добавете масло от помпата, като използвате бутилката с масло [27, доставена], докато нивото на маслото достигне над маркировката НИВО НА МАСЛОТО.
- Затегнете капачката на винта по посока на часовниковата стрелка с помощта на инструмент (не е включен).
- Поставете отново задния капак, като фиксирате винтовете с помощта на отвертка (в комплекта).

Б) Процедури за източване

(Фиг. 4 на страница 4)

- Вземете контейнер за събиране и го поставете под отвора за източване на маслото, който е покрит с шестоъгълния винт.
- Разхлабете винта с шестоъгълна капачка [28] обратно на часовниковата стрелка, като използвате гаечния ключ (в комплекта).
- След като цялото масло се източи, завийте капачката обратно по посока на часовниковата стрелка и я затегнете.

Важно

1. Моля, изхвърлете източеното масло от помпата в съответствие с екологичните разпоредби.
2. След повторно пълнене на маслото на помпата, моля, поставете машината в хоризонтално положение. Не претоварвайте машината.

Информация за съхранение и безопасност на храните

- Тази опаковъчна машина за вакуумни камери използва метода за вакуумно запечатване за херметически опаковане на храна. Вакуумните опаковки са лесен и ефективен начин за опаковане на различни храни, тъй като могат да предотвратят разваляне и да удължат срока на годност на храната. Липсата на въздух в чантата възпрепятства растежа на бактерии и плесени. Можете да купувате храна в големи количества и да ги вакуумирате без опасност от хранителни отпадъци.
- Въпреки това, моля, имайте предвид, че не всички видове храна могат да се възползват от вакуумната опаковка. Никога не използвайте вакуумна опаковка за съхранение на чесън или гъби, като гъби. Опасна химична реакция ще възникне, когато въздухът бъде отстранен, което ще доведе до това тези храни да бъдат опасни, ако бъдат погълнати. Зеленчуците трябва да се измиват и обелват преди опаковане, за да убият всички ензими, които могат да причинят влошаване при отстраняване на въздуха под вакуумна опаковка.

Храни	Съхранение на вакуумния фризер	Съхранение на вакуумния хладилник
Свежо говеждо и телешко месо	1-3 години	1 месец
Наземно месо	1 година	1 месец
Свежо свинско	2-3 години	2-4 седмици
Свежа риба	2 години	2 седмици
Прясно птиче месо	2-3 години	2-4 седмици
Пушено месо	3 години	6-12 седмици
Свежо производство, оделяло	2-3 години	2-4 седмици
Свежи плодове	2-3 години	2 седмици
Твърди сирена	6 месеца	6-12 седмици
Нарязани дели меса	не се препоръчва	6-12 седмици
Прясна паста	6 месеца	2-3 седмици



Забележка: Горната таблица е само за справка и предлага да се спазват местните хигиенични и епидемиологични разпоредби.

Почистване и поддръжка

- **ВНИМАНИЕ!** Винаги изключвайте уреда от електрозахранването и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.
- Не използвайте водна струя или пароструйка за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намократ и може да се получи токов удар.
- Ако уредът не се поддържа в добро състояние на чистота, това може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Остатъците от храна трябва редовно да се почистват и отстраняват от уреда. Ако уредът не е почистен правилно, това ще намали неговия експлоатационен живот и може да доведе до опасно състояние по време на употреба.

Почистване

- Почистете охладената външна повърхност с кърпа или гъба, леко навлажнена с мек сапунен разтвор.
- От съображения за хигиена уредът трябва да се почиства преди и след употреба.
- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати, абразивни гъби или почистващи препарати, съдържащи хлор. Не използвайте стоманена вълна, метални прибори или остри или остри предмети за почистване. Не използвайте бензин или разтворители!

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите сериозни инциденти.
- Ако видите, че уредът не работи правилно или че има проблем, спрете да го използвате, изключете го и се свържете с доставчика.
- Всички дейности по поддръжка, монтаж и ремонт трябва да се извършват от специализирани и упълномощени техници или да се препоръчват от производителя.
- Проверявайте редовно цвета на маслото на помпата през дисплея. Маслото трябва да бъде бистро, ярко и над нивото на MIN.
- Ако маслото на помпата стане мътно и потъмнее, това означава, че маслото съдържа примеси и трябва да се смени.
- Сменяйте маслото на помпата най-малко на всеки 6 месеца.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът е изключен от електрозахранването и е напълно охладен.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да го повреди.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от електрозахранването, когато се движите, и го задържете в долната част.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, моля, проверете таблицата по-долу за развора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможна причина	Възможно решение
Машината не се включва.	Захранващият щепсел не е свързан правилно с електрическия контакт.	Уверете се, че щепселът е свързан правилно с електрическия контакт.
	Бутонът ВКЛ./ИЗКЛ. не е натиснат.	Натиснете бутона ВКЛ./ИЗКЛ., за да стартирате машината, ако не може да стартира автоматично.
Вакуумната торбичка не е вакуумна и/или напълно запечатана.	Времето за вакуум/запечатване не е достатъчно дълго.	Задайте по-дълго време за вакуум/запечатване.
	Отворът на вакуумната торбичка не е изцяло и правилно поставен под уплътнителната лента.	Опаковайте храната в нова торба и я поставете правилно в камерата, така че целият отвор да може да бъде запечатан. Не използвайте чанти, които не пасват на уплътнителната лента.
	Уплътнението и вътрешната вакуумна камера не са достатъчно чисти.	Избършете повърхността на уплътнениния прът и вътрешността на вакуумната камера, за да поддържате чиста, суха и без остатъци.
Вакуумната торбичка губи вакуум след запечатване.	Има известно количество влага, частици храна или остатъци по зоната на запечатване на вакуумната торбичка.	Избършете зоната на уплътнението на вакуумната торбичка, за да се уверите, че е суха и чиста.
	Вътре във вакуумната торбичка има храна с остри точки, за да проникне в торбичката и по този начин във вакуумната торбичка влиза въздух.	Отрежете остри точки или ги покрийте преди опаковане.
	Някои храни могат да отделят газове, а храната може да отделя газове поради разваляне на храната.	Замразявайте храната правилно преди да я опаковате. Изхвърлете храната, ако се съмнявате.



Идентификация на код за грешка

Кодове за грешки	Възможна причина	Възможно решение
E01	Когато машината почиства с прахосмучкача за известно време, пресяването на налягането не се затваря.	- Проверете дали капакът е затворен плътно. - Проверете дали уплътнението е монтирано в правилното положение. - Проверете дали помпата работи или не. - Проверете дали системата на превключвателя за налягане е в нормална работа или не (маршрут, превключвател за налягане и 10P кабел за данни)
E02	Когато машината влезе в режим на запечатване, микроклучът не се затваря.	- Проверете дали капакът е затворен плътно. - Проверете дали системата на микроклуча работи нормално или не (кабел GAS1, микроклуч, кабел за данни 10PJ).
LP	Машината внезапно е загубила електрозахранването.	- Проверете електрозахранването.

Гаранция

Всеки дефект, засягащ функционалността на уреда, който се вижда в рамките на една година след покупката, ще бъде ремонтиран чрез безплатен ремонт или замяна, при условие че уредът е бил използван и поддържан в съответствие с инструкциите и не е бил злоупотребяван или употребяван по никакъв начин. Вашите законови права не са засегнати. Ако се изисква гаранция на уреда, посочете къде и кога е закупен и добавете доказателство за покупка (напр. разписка). В съответствие с нашата политика за непрекъснато разработване на продукти ние си запазваме правото да променяме без предизвестие спецификациите на продукта, опаковката и документацията.

Изхвърляне и околна среда



При извеждане от употреба на уреда, продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци. Вместо това, Ваша отговорност е да изхвърлите оборудването за отпадъци, като го предадете на определен пункт за събиране. Неспазването на това правило може да бъде санкционирано в съответствие с приложимите разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране на Вашето оборудване за отпадъци по време на изхвърлянето ще помогне за запазването на природните ресурси и за гарантиране на рециклирането им по начин, който защитава човешкото здраве и околната среда.

За повече информация за това къде можете да оставите отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносители не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, предназначенному для него, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.

⚠ ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ! Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости. Никогда не держите прибор под проточной водой.

• НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННЫЙ ПРИБОР!

Регулярно проверяйте электрические соединения и шнур на наличие повреждений. Если прибор поврежден, отключите его от источника питания. Любые ремонтные работы должны выполняться только поставщиком или квалифицированным специалистом во избежание опасности или травм.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При размещении прибора проложите кабель питания безопасно, если это необходимо, чтобы избежать непреднамеренного вытягивания, повреждения, контакта с нагревательной поверхностью или возникновения опасности спотыкания.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока вилка находится в розетке, прибор подключен к источнику питания.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВСЕГДА выключайте прибор перед отключением от источника питания, очистки, техническим обслуживанием или хранением.

• Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.

• Не прикасайтесь к штепсельному/электрическому соединению влажными или влажными руками.

• Держите прибор и электрические штепсели/разъемы вдали от воды и других жидкостей. Если прибор упадет в воду, немедленно отсоедините соединения источника питания. Не используйте прибор до тех пор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.

• Подключайте источник питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы вы могли немедленно отсоединить прибор в случае чрезвычайной ситуации.

• Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами, и держите его вдали от открытого огня. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, а всегда тяните за вилку.

• Никогда не переносите прибор за шнур.

• Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.

• Не вставляйте предметы в корпус прибора.

• Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

• Данный прибор должен эксплуатироваться обученным

RU



персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.

- Данный прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данный прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Храните прибор и его электрические соединения в недоступном для детей месте.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. Несоблюдение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Не эксплуатируйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.
- Во время использования оставляйте вокруг прибора пространство не менее 20 см для вентиляции.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий прибора.

Специальные инструкции по технике безопасности

- **ВАЖНО!** Убедитесь, что уровень масла в насосе по крайней мере превышает **УРОВЕНЬ МАСЛА**, и регулярно проверяйте его.
- Используйте только поставляемое масло для насоса. Уровень масла в насосе должен регулярно проверяться квалифицированным специалистом по обслуживанию. Не используйте старое масло насоса.
- Не прикасайтесь к уплотнительной планке во время использования. Существует опасность ожогов даже после использования. Дождитесь остывания уплотнительной планки, прежде чем прикасаться к ней.
- Прибор необходимо очищать, а остатки продуктов следует регулярно удалять. Если прибор не обслуживается в чистом состоянии, это отрицательно скажется на сроке службы прибора и может привести к опасному состоянию во время эксплуатации.



ОПАСНОСТЬ РАЗДАВИТЬ РУКИ! Будьте осторожны при закрытии крышки.

- При перемещении или транспортировке машины из-за большого веса следует соблюдать особую осторожность. Как минимум с 2 людьми или с помощью тележки. Перемещайте машину медленно, осторожно и никогда не наклоняйте машину выше 45°.

Целевое использование

- Данный прибор предназначен для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, в больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, буклеты и т. д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.
- Данный прибор предназначен для вакуумирования и герметизации пластиковых пакетов с продуктами внутри. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу защиты I и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет обеспечения выхода электрического тока.

Данный прибор оснащен шнуром питания с вилкой заземления или электрическими соединениями с проводом заземления. Соединения должны быть правильно установлены и заземлены.

Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 3)

1. Крышка
2. Зажимной замок
3. Вентиляционные отверстия
4. Панель управления
5. Гнездо шнура питания
6. Задняя крышка
7. Дисплей уровня масла в насосе
8. Крепежные винты для задней крышки
9. Камера
10. Зажим для крепления вакуумного пакета
11. Уплотнительная планка

Примечание: Содержание данного руководства распространяется на все перечисленные элементы, если не указано иное. Внешний вид может отличаться от показанных иллюстраций.

Панель управления

(Рис. 2 на стр. 3)

12. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
Нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить машину.
13. Кнопка ПУСК
Машина имеет функцию автоматического запуска, которая активируется при закрытой крышке. Если этот параметр не установлен, нажмите кнопку START.
14. Кнопка УПЛОТНЕНИЕ
Нажмите кнопку УПЛОТНЕНИЕ, чтобы остановить процесс вакуумирования и начать процесс уплотнения.
15. Кнопка SET
Когда крышка открыта, нажмите кнопку «SET», чтобы установить время 3 процессов [VACUUM TIME, SEAL TIME и MARINATE].
16. Кнопка регулировки времени



- 16.1: Увеличить
 - 16.2: снизить)
- Нажимайте эти кнопки для настройки времени для каждого процесса (VACUUM TIME, SEAL TIME и MARINATE).
17. Цифровой дисплей
 - 1) Отображает оставшееся время 3 процессов (VACUUM TIME, SEAL TIME и MARINATE).
 - 2) По завершении процесса вакуумирования и герметизации крышка все еще закрыта. Появится сообщение «CLO».
 18. Световой индикатор (ВРЕМЕНИ ВАКУУМА / ВРЕМЕНИ УПЛОТНЕНИЯ / МАРИНАТА)
 - 1) При открытой крышке индикатор загорится синим цветом, нажмите , чтобы отрегулировать время соответствующего процесса.
 - 2) Во время каждого процесса загорается соответствующий световой индикатор, указывающий, какая часть процесса активна.
 19. Вакуумный манометр

Он показывает уровень давления внутри вакуумной камеры.

Запасные части или принадлежности

20. Ключ {1 шт.}
 21. Отвертка {1x}
 22. Пустой флакон с соплом {1x}
 23. Бутылка насосного масла (объем: 230 мл) {1 шт.}
- Примечание: Вакуумный пакет не входит в комплект.

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
- Убедитесь, что устройство находится в хорошем состоянии и со всеми принадлежностями. В случае неполной или поврежденной доставки немедленно свяжитесь с поставщиком. В этом случае не используйте устройство.
- Перед использованием очистите принадлежности и прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
- Убедитесь, что прибор полностью сухой.
- Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая защищена от брызг воды.
- Сохраните упаковку, если вы планируете хранить прибор в будущем.
- Сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

ПРИМЕЧАНИЕ! Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.

Инструкции по эксплуатации

- Добавьте масло в вакуумный насос.
- Выберите подходящий размер вакуумного пакета. (Ширина пакета 260 мм для изделия 201428; 300 мм для изделия 201435). Для обеспечения герметичности полости оставьте в верхней части не менее 3–4 см дополнительного пространства.
- Когда крышка остается открытой, на цифровом дисплее появится сообщение «OFF» о том, что вилка питания вставлена в подходящую электрическую розетку. Нажмите

кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для перехода в состояние готовности.

- Затем нажмите кнопку SET для выбора ВАКУУМНОГО ВРЕМЕНИ, ВРЕМЕНИ УПЛОТНЕНИЯ и ВРЕМЕНИ МАРИНАТА, отрегулируйте время каждого процесса с помощью кнопки увеличения/уменьшения.
- Ниже приведен диапазон настроек для различных операций:
 - 1) Время вакуума: 5 ~ 90 секунд (с интервалом 5 секунд)
 - 2) Время уплотнения: Настройка до 6 секунд (с интервалом 0,5 секунды)
 - 3) Время маринования: 9–99 минут (продолжительность одного цикла составляет 9 минут, можно настроить до 11 циклов)
- Поместите продукты в вакуумный пакет. Затем поместите весь пакет под фиксирующий зажим внутри камеры машины. Убедитесь, что отверстие вакуумного пакета полностью и надлежащим образом находится под уплотнительной планкой для герметизации. Весь вакуумный пакет заперт зажимом внутри камеры.

А) Процесс вакуумирования и герметизации

- Закройте крышку и установите фиксатор зажима. Машина автоматически запустит процесс вакуумирования и герметизации. Если машина не работает автоматически, нажмите кнопку «ПУСК», и машина сможет начать работу.
- Индикатор VACUUM TIME загорится синим цветом, и машина начнет обратный отсчет
- На цифровом дисплее отобразится оставшееся время вакуумирования. После завершения процесса вакуумирования он автоматически войдет в процесс герметизации.
- Аналогичным образом загорится индикатор SEAL TIME, и на цифровом дисплее начнется обратный отсчет времени. Оставшееся время герметизации будет отображаться на цифровом дисплее.
- Теперь воздух внутри вакуумного пакета и камеры всасывается.
- По завершении процесса герметизации 3 раза прозвучит звуковой сигнал.
- Появится сообщение «CLO».
- Опустите фиксатор зажима и выньте упакованные продукты.

В) Вакуумный и маринованный процесс

- Сначала выберите процесс маринования, затем закройте крышку и установите фиксатор зажима.
- Машина автоматически запустит процесс вакуумирования и маринования.
- Один цикл процесса маринования составляет 9 минут (1 минута для процесса вакуумирования + 8 минут для поддержания вакуума).
- По завершении процесса маринования раздастся звуковой сигнал.
- Появится сообщение «CLO».
- Опустите фиксатор зажима и выньте упакованные продукты.

Примечание:

1. Когда машина работает в режиме «вакуума», вы можете нажать кнопку «SEAL», чтобы мгновенно переключиться на процесс «герметизации».



- 2. Во время работы машины можно в любое время нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы остановить процесс.
- 3. Когда на дисплее отображается надпись «СЛО», машина находится в режиме ожидания и не может выполнять какие-либо задачи независимо от того, какую кнопку нажата. Откройте крышку, чтобы вывести машину из этого режима.
- 4. Проверьте, достаточны ли уплотнение и вакуум. В противном случае отрегулируйте время вакуума и/или уплотнения.

Добавление и слив масла из вакуумного насоса

(Рис. 3 на стр. 4)

Добавьте масло в насос (25) при возникновении следующих ситуаций.

ВАЖНО! Убедитесь, что уровень масла в насосе выше отметки **УРОВНЯ МАСЛА** (26) и регулярно проверяйте его.

- 1. Перед первым использованием насос необходимо заполнить маслом (входит в комплект поставки).
- 2. Когда уровень масла ниже отметки **УРОВЕНЬ МАСЛА**.
- 3. Когда производительность машины ухудшается.
- 4. Сливайте масло и заполняйте насос каждые шесть месяцев.

А) Добавление процедур для масла

(Рис. 3 на стр. 4)

- С помощью отвертки (входит в комплект поставки) ослабьте винты задней крышки, снимите крышку, чтобы открыть доступ к насосу.
- Открутите закручивающуюся крышку (24) против часовой стрелки с помощью инструмента (не входит в комплект).
- Долейте масло в насос с помощью масляной бутылки (27, входит в комплект поставки) до тех пор, пока уровень масла не будет выше отметки **УРОВНЯ МАСЛА**.
- Затяните закручивающуюся крышку по часовой стрелке с помощью инструмента (не входит в комплект).
- Установите на место заднюю крышку, закрепив винты с помощью отвертки (входит в комплект поставки).

В) Процедуры дренирования

(Рис. 4 на стр. 4)

- Возьмите емкость для сбора и поместите ее под отверстием для слива масла, которое закрыто винтом с шестигранной головкой.
- Ослабьте винт с шестигранной головкой (28) против часовой стрелки с помощью гаечного ключа (входит в комплект поставки).
- После слива всего масла закрутите крышку по часовой стрелке и затяните ее.

Важные

- 1. Утилизируйте слитое масло насоса в соответствии с экологическими нормами.
- 2. После заполнения маслом насоса установите машину в горизонтальное положение. Не опрокидывайте машину.

Информация о хранении и безопасности пищевых продуктов

- В этой упаковочной машине вакуумной камеры используется метод вакуумной герметизации для герметичной упаковки пищевых продуктов. Вакуумная упаковка — это простой и эффективный способ упаковки различных продуктов, поскольку она может предотвратить порчу и продлить срок годности продуктов. Отсутствие воздуха в пакете препятствует росту бактерий и плесени. Вы можете покупать продукты в больших количествах и упаковывать их в вакууме без угрозы пищевых отходов.
- Однако помните, что вакуумная упаковка может принести пользу не всем видам продуктов. Никогда не используйте вакуумную упаковку для хранения чеснока или грибов, таких как грибы. При удалении воздуха происходит опасная химическая реакция, в результате чего при проглатывании эти продукты становятся опасными. Овощи следует мыть и чистить перед упаковкой, чтобы уничтожить любые ферменты, которые могут вызвать разрушение при удалении воздуха под вакуумную упаковку.

Продукты питания	Хранение в вакуумных морозильных камерах	Хранение вакуумных холодильников
Свежая говядина и телятина	1–3 года	1 месяц
Мясо из молотого мяса	1 год	1 месяц
Свежая свинина	2–3 года	2–4 недели
Свежая рыба	2 года	2 недели
Свежая птица	2–3 года	2–4 недели
Копченое мясо	3 года	6–12 недель
Свежий продукт, бланшированный	2–3 года	2–4 недели
Свежие фрукты	2–3 года	2 недели
Твердые сыры	6 месяцев	6–12 недель
Мясо деликатесов	не рекомендуется	6–12 недель
Свежая паста	6 месяцев	2–3 недели

Примечание: Вышеприведенная таблица предназначена только для справки и предлагает соблюдать местные гигиенические и эпидемиологические нормы.



Очистка и техническое обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед хранением, очисткой и обслуживанием всегда отключайте прибор от источника питания и охлаждайте его.
- Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не толкайте прибор под водой, так как детали могут намочнуть, что может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор не находится в хорошем состоянии, это может негативно сказаться на сроке службы прибора и привести к опасной ситуации.
- Остатки продуктов следует регулярно очищать и удалять из прибора. Если прибор не очищен должным образом, он сократит срок его службы и может привести к опасному состоянию во время использования.

Очистка

- Очистите охлажденную внешнюю поверхность тканью или губкой, слегка смоченной в мягком мыльном растворе.
- В целях соблюдения гигиены прибор следует чистить до и после использования.
- Избегайте попадания воды на электрические компоненты.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные губки или чистящие средства, содержащие хлор. Не используйте для очистки стальную шерсть, металлические принадлежности или любые острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора во избежание серьезных несчастных случаев.
- Если вы видите, что прибор не работает должным образом или что возникла проблема, прекратите его использование, выключите его и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, монтажу и ремонту должны выполняться специализированными и уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.
- Регулярно проверяйте цвет масла насоса на дисплее. Масло должно быть прозрачным, ярким и превышать МИН. уровень.
- Если масло в насосе загрязняется и потемнеет, это означает, что масло содержит примеси и нуждается в замене.
- Заменяйте масло насоса не реже одного раза в 6 месяцев.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте рас-
твор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить
проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможная причина	Возможное решение
Машина не включается.	Вилка питания неправильно подклю- чена к электри- ческой розетке.	Убедитесь, что вилка питания правильно подключена к элек- трической розетке.
	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ не нажата.	Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы запустить машину, если она не может запуститься автома- тически.
Вакуумный пакет не ваку- умный и/или полностью герметичный.	Время вакуума/гер- метизации недоста- точно велико.	Установите более длительное время вакуума/гермети- зации.
	Отверстие ваку- умного пакета не было полностью и надлежащим образом помещено под уплотнительную планку.	Упакуйте продукты в новый пакет и по- местите их в камеру надлежащим об- разом, чтобы можно было запечатывать все отверстие. Не используйте пакеты, которые не подходят к уплотнительной планке.
	Уплотнительная планка и внут- ренняя вакуумная камера недостаточ- но чистые.	Протрите поверхнос- ть уплотнительной планки и внутрен- нюю часть вакуумной камеры, чтобы обеспечить чистоту, сухость и отсутствие мусора.
Вакуумный пакет теряет вакуум после герметиза- ции.	В области уплотне- ния вакуумного па- кета есть некоторое количество влаги, частиц пищи или мусора.	Протрите область уплотнения вакуум- ного пакета, чтобы убедиться, что он сухой и чистый.
	Внутри вакуум- ного пакета есть продукты с острыми точками для про- никновения в пакет, и, таким образом, воздух поступает в вакуумный пакет.	Перед упаковкой от- режьте острые точки или закройте их.
	Некоторые продукты питания могут выделять газы, а продукты питания могут выделять газы из-за их порчи.	Перед упаковкой протрите или замо- розьте продукты на- лежащим образом. При возникновении сомнений утили- зируйте продукты питания.



Идентификация кода ошибки

Коды ошибок	Возможная причина	Возможное решение
E01	Когда машина в течение некоторого времени выполняет уборку пылесосом, не закрывается сила давления.	- Проверьте, плотно ли закрыта крышка. - Проверьте, установлена ли прокладка в правильном положении. - Проверьте, работает ли насос. - Убедитесь, что система реле давления работает нормально или нет (шланг, реле давления и шнур данных 10P)
E02	Когда машина переходит в режим герметизации, микропереключатель не замыкается.	- Проверьте, плотно ли закрыта крышка. - Проверьте, работает ли система микропереключателей в нормальном режиме (кабель GASI, микропереключатель, кабель передачи данных 10P).
LP	Машина внезапно потеряла электропитание во время работы.	- Проверьте электропитание.

ческие утилизацию, как напрямую, так и через общественную систему.

Гарантия

Любые дефекты, влияющие на функциональность прибора, которые становятся очевидными в течение одного года после покупки, будут устранены путем бесплатного ремонта или замены при условии, что прибор был использован и обслуживался в соответствии с инструкциями, а также не использовался не по назначению или не по назначению. Ваши законные права не затрагиваются. Если на прибор распространяется гарантия, укажите, где и когда он был приобретен, и приложите подтверждение покупки (например, квитанцию).

В соответствии с нашей политикой непрерывной разработки продукции мы оставляем за собой право изменять спецификации продукции, упаковки и документации без предварительного уведомления.

Утилизация и защита окружающей среды



При выводе прибора из эксплуатации изделие нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого вы несете ответственность за утилизацию вашего оборудования для отходов, передав его в назначенный пункт сбора. Несоблюдение этого правила может повлечь за собой наказание в соответствии с применимыми правилами утилизации отходов. Отдельный сбор и переработка вашего оборудования для отходов во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить его переработку таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о том, где вы можете сдать отходы для переработки, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производители и импортеры не несут ответственности за переработку, обработку и экологи-





Tools for Chefs

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10 0

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305
507075, Ghimbav, Braşov, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

HENDI Horeca SL

Polígono Campollano, Calle B, 120
02007 Albacete, España

Tel: +34 967 486193

Email: espana@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1202, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservés.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstilling fejlt reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reserveret.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.